



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>MYKYTA -FG-IM8S/230/10V HH</b>	Grilletta 8 kg Spiralmixer, Professional mit Hubkopf und abnehmbarer 11,5-Liter-Schüssel, 10 Geschwindigkeiten, für Teig mit hoher Hydratation, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 35 kg, Abmessung 520 x 280 x 430 mm	<b>€ 1.366,85</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage
<b>PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG</b>		

**FAMAG Professioneller Spiralmixer mit HEBEKOPF und ABNEHMBAREM SCHÜSSEL von 11,5 Litern für eine Teigkapazität von 8 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:**

- **neigbarer Tisch-Spiralmixer mit abnehmbarer Schüssel und 10-Gang-Potentiometer ;**
- Dank der **Möglichkeit, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen**, ist es möglich, ganz einfach professionellen Teig zuzubereiten.
- trotz seiner extrem geringen Größe steckt Kraft, Innovation und brillante Ergebnisse in ihm;
- Dank der äußerst ausgefeilten und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos , verbraucht wenig Energie** und erfordert keine Wartung;
- Die **Möglichkeit, den Kopf des Mixers anzuheben und die Schüssel zu entfernen**, macht diese Maschine zur **Spitze auf dem Weltmarkt** . Dies ermöglicht es, die Innenreinigung der Schüssel und des Hakens, die normalerweise recht schwierig ist, zu erleichtern und zu können Transportieren Sie den Teig direkt in den Behälter, um ihn dann dort zu verarbeiten, wo Sie möchten.
- **ermöglicht einen Teig von mindestens 500 g Mehl ;**
- **Hauptmerkmale** : Neigbarer Kopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, weniger Erhitzung, Schüssel vollständig waschbar, sogar in der Spülmaschine;
- **INSTALLIERTES KIT FÜR HOHE HYDRATION (HH)** : Ideal für diejenigen, die **Teig mit sehr hoher Hydratation wie 80-90-95 %** herstellen müssen (normale Modelle erreichen bis zu 75 %).  
Dieses Kit umfasst die **geneigte Teigbrechstange** und die Möglichkeit, **die Spirale für Vorteig und Biga rückwärts zu drehen** , einen **verbesserten Inverter und erreicht 300 U/min ;**
- **Schüssel, Spirale, Teigzerkleinerer, aus Edelstahl 18/10 ,**
- weiße Möbel mit **elektrostatischer Lackierung** ,
- **Kettenantrieb + 2 hochbeständige und effiziente Polyurethan-Riemen ;**
- **Teigkapazität** : 0,5 kg/8 kg;
- stündliche Mischung: 24 kg/h;
- Mehl: 5 kg;
- Wasser: 3 Liter;
- Anzahl der Geschwindigkeiten: 10;
- **Spiraldrehungen : 100 U/min bis 240 U/min ;**
- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **2 Jahre Garantie .**

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,35
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	35
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	39
<b>Breite (mm)</b>	520
<b>Tiefe (mm)</b>	280
<b>Höhe (mm)</b>	430