

Übersicht

Pizza Group IFM10 Spiralkneter 8 kg, eine Geschwindigkeit, 230 V, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF01032



Beschreibung

Der **IFM10** ist ein Spiralkneter von Pizza Group für **8 kg Teig** pro Knetgang (Kessel 10 Liter, Mindestmenge rund 2 kg Mehl und Wasser). Ausführung mit **festem Kopf** und fest verbaute Kessel – die robuste Standardbauart. Ausgelegt für Teige ab 60 % Hydratation.

Antrieb: Spirale 97 U/min, Kessel 10 U/min, **Anschluss an 230 V** – kein Starkstrom nötig. Kessel, Spirale und Teigbrecher aus Chromstahl, Gehäuse lackierter Stahl, Kesselabdeckung mit Sicherheitsschalter, Zeitschaltuhr. Leistungsaufnahme 0,37 kW.

Aussenmasse 27 x 54 x 56 cm, Gewicht 48 kg. Rollen mit Bremse als Zubehör. Hinweis des Herstellers: Anschluss an einen Fehlerstromschutzschalter Typ A (superimmunisiert).

Beratung, Lieferung, Inbetriebnahme und Service durch unsere eigenen Techniker. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt \(PDF\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung Spiralkneter \(PDF, mehrsprachig\)](#)
- [Broschüre Spiralkneter \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Tischgerät
Leistungsaufnahme kW:	0,37
Produktlinie:	Spiralkneter
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Breite mm:	270
Tiefe mm:	540
Höhe mm:	560