

Übersicht

Pizza Group IFM15 Spiralkneter 10 kg, eine Geschwindigkeit, 230 V, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF01033



Beschreibung

Der **IFM15** ist ein Spiralkneter von Pizza Group für **10 kg Teig** pro Knetgang (Kessel 15 Liter, Mindestmenge rund 2,5 kg Mehl und Wasser). Ausführung mit **festem Kopf** und fest verbautem 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 0,45 kW.

Aussenmasse 32 x 59 x 57 cm, Gewicht 50 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:	0,45
Produktlinie:	Spiralkneter
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Breite mm:	320
Tiefe mm:	590
Höhe mm:	570