

MFitaly MINIMIX STD 10 Spiral-Knetmaschine



Die MFitaly MINIMIX STD 10 Spiral-Knetmaschine wird komplett in Italien gefertigt und ermöglicht dir, daheim Pizzateig wie ein echter Profi zuzubereiten. Neben Pizzateig kann die MINIMIX auch für alle anderen Teige (z.B. Brot- oder Kuchenteige) eingesetzt werden. Die STD 10 MINIMIX Teigmaschine bietet dir immer volle Kontrolle, da sie über 10 Geschwindigkeitsstufen verfügt und die Rührschüssel durch ein LED-Licht beleuchtet wird. Bereits in der Standardversion verfügt die MFitaly MINIMIX über eine maximale Spiralgeschwindigkeit von 280 Umdrehungen pro Minute. Dadurch kannst du auch Teige mit einer sehr hohen Hydratation zubereiten. Die MINIMIX STD 10 ist sowohl für anspruchsvolle Hobby-Pizzabäcker, als auch für den professionellen Einsatz in Pizzerien geeignet.

Details:

Gewicht	35 kg
Rückwärtsgang	nein
Max. Teigmenge	10 kg
Spiraldrehung/60 Sek. (Min/Max)	90/280
Motorleistung	0,37 kW
Spannung	230 V
Abmessungen	46,6 x 28,4 x 43,2 cm
Knetstufen	10
Kopfteil klappbar	nein
Schüssel herausnehmbar	nein

[Zum Produkt](#)

Wir beraten dich gerne!
Montag - Freitag von 09 - 17 Uhr

 [@pizza1](#)
 info@pizza1.de
 +49 5601 - 5809610
 Korbacher Str. 501, D-34270 Schauenburg

