MFItaly MINIMIX STD 5 Spiral-Knetmaschine

Die MFItaly MINIMIX STD 5 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) eigesetzt werden. Die STD 5 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 Hydration zubereiten. Die MINIMIX STD 5 ist sowohl für anspruchsvolle Hobby-Pizzabäcker, als auch für den professionellen Einsatz in Pizzerien geeignet.

Details:

Gewicht	**30 kg**
Rückwärtsgang	**nein**
Max. Teigmenge	**5 kg**
Spiraldrehung/60 Sek. (Min/Max)	**90/280**
Motorleistung	**0,37 kW**
Spannung	**230 V**
Abmessungen	**54,6 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