



Spiralteigknetmaschine LN30/ 230-400V

Spiralteigknetmaschine LN30/ 230-400V

Spiralteigknetmaschine besonders zur Zubereitung von weichen Brot, Piada und Pizzateig.

Ausführung:

- Struktur mit beschichteten kratzfestem Lack
- Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl
- Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel
- Deckel aus rauchfarbenem Polykarbonat

- Made in Italy

Technische Daten:

- Maße: 420 x 680 x 660mm
- Spannung: 230V/1N/50Hz
- Leistung: 0,75 kW
- Kesselvolumen: 32 Liter
- Teig pro Zyklus: 25 kg
- Drehzahl (U/min): 90 rpm

Optionales Zubehör:

LN30/400V: 400 Volt - Version (baugleich wie LN/30/230V) (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

RUOTE: Rädersatz (+ 59.00 EUR zzgl. MwSt.)

LN30/400V/2GT: 400 Volt - Version mit 2 Geschwindigkeiten, 90 & 180 U/min, 0,55kW / 0,75kW (+ 99.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 099.00 EUR** zzgl. MwSt.

