FIMAR Spiralteigknetmaschine SR-16/12

FIMAR Spiralteigknetmaschine SR-16/12

Ausführung:

- mit kippbarem Kopf und abnehmbaren Kessel

- hygienischer Polycarbonatdeckel mit Nachfüllöffnung

- Robuste und kratzfeste Lackierung
- Kessel, Teigbrecher und Spirale aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsschalter am Deckel
- Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt
- Massive Spiralhalterung
- Geneigte Steuerung für leichte Bedienung

- Made in Italy

Technische Daten:

- Außenmaße: 632 x 320 x 750mm

- Kesselmaße: Ø 320 x 210mm

- Kesselvolumen: 16 Liter

- Teigmasse: 12 kg

- Spannung: 400 Volt

- Anschlusswert: 0,75 kW

- Spiralumdrehungen: 90rpm

- Gewicht: 56 kg

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Optionales Zubehör:
CUP: Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304 (+ 93.00 EUR zzgl. MwSt.)
Ruote: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 44.00 EUR zzgl. MwSt.)
CNS-16/12-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 34.00 EUR zzgl. MwSt.)
Timer: mechanischer Timer (+ 43.00 EUR zzgl. MwSt.)
2GT+Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) (+ 110.00 EUR zzgl. MwSt.)
SCHTH: Schüssel Tragehilfe (+ 87.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 198.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH