

FIMAR Teigknetmaschine Berta 42-35 mit Knethaken

FIMAR Teigknetmaschine Berta 42-35 mit Knethaken

Teigknetmaschine mit Haken statt Spirale, ein patentiertes System von FIMAR. Beim Teigmischen durch das Hakensystem ohne Spirale beläuft sich die Zeitersparnis auf ca. 50%. Nachbildung der Bewegung von Hand. Dadurch erwärmt sich der Teig nicht während des Knetvorgangs. Außerdem

erreicht man eine bessere Sauerstoffversorgung des Teiges.

Ausführung:

- Robuste und kratzfeste Lackierung
- Kessel, Teigbrecher und Spirale aus massivem Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsschalter am Deckel
- Gitterdeckel aus Edelstahl
- Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt
- Geneigte Steuerung für leichte Bedienung
- Made in Italy

Technische Daten:

- Außenmaße: 520 x 675 x 795mm
- Kesselmaße: Ø 450 x 260mm
- Kesselvolumen: 42 Liter
- Teigmasse: 35 kg



- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 0,75 kW
- Gewicht: 69 kg

Optionales Zubehör:

2GT-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten und elektronischem Timer (+ 122.00 EUR zzgl. MwSt.)

TIMER: mechanischer Timer (+ 63.00 EUR zzgl. MwSt.)

Route: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 82.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 299.00 EUR** zzgl. MwSt.

