



## **Spiralteigknetmaschine LN40/ 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: 474 x 800 x 765mm
- Spannung: 400V/3N/50Hz
- Leistung: 0,75 kW
- Kesselvolumen: 45 Liter
- Teig pro Zyklus: 32 kg
- Drehzahl (U/min): 90 rpm

#### **Optionales Zubehör:**

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

Preis per Vorauskasse: **1 199.00 EUR** zzgl. MwSt.