

## **FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-16/12**

### **FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-16/12**

#### **Ausführung:**

- mit festem Kopf und festem 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

**Optionales Zubehör:**

CUP: Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304 (+ 93.00 EUR zzgl. MwSt.)

Ruote: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 44.00 EUR zzgl. MwSt.)

2GT+Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) (+ 110.00 EUR zzgl. MwSt.)

Timer: mechanischer Timer (+ 43.00 EUR zzgl. MwSt.)

CNS-16/12-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 34.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 039.00 EUR** zzgl. MwSt.

