

## **FIMAR Spiralteigknetmaschine SR-42/38**

### **FIMAR Spiralteigknetmaschine SR-42/38**

#### **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: 800 x 474 x 866mm
- Kesselmaße: Ø 450 x 260mm
- Kesselvolumen: 42 Liter
- Teigmasse: 38 kg
- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 1,5 kW
- Spiralumdrehungen: 90rpm
- Gewicht: 97 kg



**Optionales Zubehör:**

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

2GT+Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) (+ 649.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

CNS-42/38-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 33.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

SCHTH: Schüssel Tragehilfe (+ 87.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 640.00 EUR** zzgl. MwSt.

