

FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-22/18

FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-22/18

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: 653 x 380 x 750mm
- Kesselmaße: Ø 360 x 210mm
- Kesselvolumen: 22 Liter
- Teigmasse: 18 kg
- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 0,75 kW
- Spiralumdrehungen: 90rpm



- Gewicht: 57 kg

Optionales Zubehör:

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

CNS-22/18-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 34.00 EUR zzgl. MwSt.)

2GT+Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) (+ 109.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

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

Preis per Vorauskasse: **1 015.00 EUR** zzgl. MwSt.

