

FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-32/25

FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-32/25

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: 762 x 420 x 864mm
- Kesselmaße: Ø 400 x 260mm
- Kesselvolumen: 32 Liter
- Teigmasse: 25 kg
- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 1,5 kW
- Spiralumdrehungen: 90rpm



- Gewicht: 96 kg

Optionales Zubehör:

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

CNS-32/25-230 Volt: 230 Volt - Version / 1,5 kw (+ 38.00 EUR zzgl. MwSt.)

2GT+Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (1,5 kW + 1,1 kW) (+ 108.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

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

Preis per Vorauskasse: **1 160.00 EUR** zzgl. MwSt.

