



Spiralteigknetmaschine LN20/ 230-400V - 22 liter / 16 kg

FIMAR Spiralteigknetmaschine LN20/ 230-400V

Spiralteigknetmaschine besonders zur Zubereitung von weichen Brot, Piada und Pizzateig.

Ausführung:

- Struktur mit beschichteten kratzfestem Lack
- Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel
- Deckel aus rauchfarbenem Polykarbonat

Technische Daten:

- Maße: 380 x 600 x 560mm
- Spannung: 230V/1N/50Hz
- Leistung: 0,55 kW
- Kesselvolumen: 22 Liter
- Teig pro Zyklus: 16 kg
- Drehzahl (U/min): 80 rpm
- Nettogewicht: 45 kg

Optionales Zubehör:

RUOTE: Rädersatz (+ 49.00 EUR zzgl. MwSt.)

LN20 /400: 400 Volt Version / 0,55 kW (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **669.00 EUR** zzgl. MwSt.