



FIMAR Spiralteigknetmaschine FN-32

FIMAR Spiralteigknetmaschine FN-32

Ausführung:

- mit kippbarem Kopf und festem Kessel
- mit mechanischem Timer
- Robuste und kratzfeste Lackierung
- Kessel, Teigbrecher und Spirale aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsschalter am Deckel
- Gitterdeckel aus Edelstahl
- Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt
- Massive Spiralhalterung
- Geneigte Steuerung für leichte Bedienung
- Made in Italy

Technische Daten:

- Außenmaße: 780 x 430 x 730mm
- Kesselmaße: Ø 400 x 260mm
- Kesselvolumen: 32 Liter
- Teigmasse: 25 kg
- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 1,50 kW

- Spiralumdrehungen: 90rpm

- Gewicht: 107 kg

Optionales Zubehör:

FN-32/25-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 20.00 EUR zzgl. MwSt.)

2GT+E-Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten und elektronischem Timer (+ 96.00 EUR zzgl. MwSt.)

E-Timer: elektronischer Timer (+ 119.00 EUR zzgl. MwSt.)

Ruote: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 79.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 489.00 EUR** zzgl. MwSt.