



FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-32

FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-32

Ausführung:

- mit kippbarem Kopf und abnehmbarem 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: 780x430x730mm
- 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:

2GT+E-Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) und elektronischem Timer (+ 103.00 EUR zzgl. MwSt.)

CNS-32/25-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 25.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

SCHTH: Schüssel Tragehilfe (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)

Ruote: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 69.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 615.00 EUR** zzgl. MwSt.

