



## **FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-62**

### **FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-62**

#### **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: 940x530x920mm
- Kesselmaße: Ø 500 x 310mm
- Kesselvolumen: 62 Liter
- Teigmasse: 50 kg
- Spannung: 400 Volt

- Anschlusswert: 2,20 kW
- Spiralumdrehungen: 90rpm
- Gewicht: 209 kg

**Optionales Zubehör:**

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

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

2GT+E-Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) und elektronischem Timer (+ 141.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

Preis per Vorkasse: **2 709.00 EUR** zzgl. MwSt.

