FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-62

FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-62

Ausführung:

- mit kippbarem Kopf und abnehmbaren 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

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- 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 Vorauskasse: **2 709.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH