FIMAR Teigknetmaschine Berta 42-35 mit Knethaken

FIMAR Teigknetmaschine Berta 42-35 mit Knethaken

Teigknetmaschine mit Haken statt Spirale, ein patentiertes System von FIMAR. Beim Teigmischen durch das Hakensystem ohne Spirale beläuft sich die Zeitersparnis auf ca. 50%. Nachbildung der Bewegung von Hand. Dadurch erwärmt sich der Teig nicht während des Knetvorgangs. Außerdem

erreicht man eine bessere Sauerstoffversorgung des Teiges.

Ausführung:

- Robuste und kratzfeste Lackierung
- Kessel, Teigbrecher und Spirale aus massivem Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsschalter am Deckel
- Gitterdeckel aus Edelstahl
- Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt
- Geneigte Steuerung für leichte Bedienung

- Made in Italy

Technische Daten:

- Außenmaße: 520 x 675 x 795mm

- Kesselmaße: Ø 450 x 260mm

- Kesselvolumen: 42 Liter

- Teigmasse: 35 kg

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Spannung: 400 Volt

- Anschlusswert: 0,75 kW

- Gewicht: 69 kg

Optionales Zubehör:
2GT-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten und elektronischem Timer (+ 122.00 EUR zzgl. MwSt.)
TIMER: mechanischer Timer (+ 63.00 EUR zzgl. MwSt.)
Route: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 82.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 299.00 EUR** zzgl. MwSt.

www.gastro-star.at © DEKA E-COMMERCE GMBH