



FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-16

FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-16

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: 650 x 320 x 750mm
- Kesselmaße: Ø 320 x 210mm
- Kesselvolumen: 16 Liter
- Teigmasse: 12 kg
- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 0,75 kW
- Spiralumdrehungen: 90rpm
- Gewicht: 63 kg

Optionales Zubehör:

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

2GT+E-Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (0,55 kW + 0,75 kW) (+ 109.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

CNS-16/12-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 35.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

Preis per Vorkasse: **1 219.00 EUR** zzgl. MwSt.

