



## **FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-32**

### **FIMAR Spiralteigknetmaschine CNS-32**

#### **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: 762x420x865mm
- Kesselmaße: Ø 400 x 260mm
- Kesselvolumen: 32 Liter
- Teigmasse: 25 kg
- Spannung: 400 Volt

- Anschlusswert: 1,50 kW
- Spiralumdrehungen: 90rpm
- Gewicht: 96 kg

**Optionales Zubehör:**

2GT+E-Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (1,1 kW + 1,5 kW) u (+ 109.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

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

CNS-32/25-230 Volt: 230 Volt - Version / 0,75 kw (+ 36.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

Preis per Vorkasse: **1 549.00 EUR** zzgl. MwSt.