

FIMAR Spiralteigknetmaschine EVO 50SB

FIMAR Spiralteigknetmaschine EVO 50SB

Ausführung:

- mit festem Kopf und festem Kessel
- hygienischer rauchgrauer Polycarbonatdeckel mit Nachfüllöffnung - Robuste und kratzfeste Lackierung - Kessel, Teigbrecher und Spirale aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsschalter am Deckel - Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt - Massive Spiralhalterung - Geneigte Steuerung für leichte Bedienung
- Made in Italy

Technische Daten:

- Außenmaße: 941x520x1074÷1393mm
- Kesselmaße: Ø 500 x 310mm
- Kesselvolumen: 62 Liter
- Teigmasse: 50 kg
- Spannung: 400 Volt
- Anschlusswert: 2,2 kW
- Spiralumdrehungen: 80rpm
- Gewicht: 160 kg

Optionales Zubehör:

KITRUOTEIM50N: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 149.00 EUR zzgl. MwSt.)



2GT: mit 2 Geschwindigkeiten 3,5/2,5 kW (1/0,75 HP) - 80 - 160 rpm (+ 330.00 EUR zzgl. MwSt.)

Timer: mechanischer Timer (+ 60.00 EUR zzgl. MwSt.)

CGI: Gitterdeckel aus Edelstahl (+ 120.00 EUR zzgl. MwSt.)

Digitaler Timer: Digitalzeitregler (+ 110.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 160.00 EUR** zzgl. MwSt.

