



TECHNISCHES DATENBLATT

| | |
|---------------------------|------------------|
| Stromversorgung | Monofase/Trifase |
| Nettogewicht (Kg) | 69 |
| Bruttogewicht (Kg) | 79 |
| Breite (mm) | 520 |
| Tiefe (mm) | 675 |
| Höhe (mm) | 805 |

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

KNETMASCHINE mit 35 kg Spirale mit festem Haken, für Teig mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, Schüsselgeschwindigkeit 23 U/min, DREIPHASIG:

- ideale Maschine für Teige mit geringem Feuchtigkeitsgehalt oder fetthaltige Teige (wie Grissini, Taralli, Piadinas, Focaccias, Pfannenz pizzas oder Eierteig) ;
- Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet;
- **Schüssel, Werkzeug und Grilldeckel aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **42 Liter Tank**, Durchmesser 450x260h mm;
- Teigkapazität pro Zyklus 35 kg;
- **leicht abnehmbare HOOK-Spirale**, erleichtert die Reinigung der Wanne,
- **Geschwindigkeit 23 U/min ;**
- **Durch die Verwendung des innovativen Hakenwerkzeugs wird die Temperatur des Teigs nicht verändert und** seine Sauerstoffversorgung verbessert.
- **Die Teigverarbeitungszeiten sind im Vergleich zu einem herkömmlichen Mixer mit Taucharmen, Gabel oder Spirale halbiert ;**
- **Optional: 2. Geschwindigkeit .**

Zubehör/Optional :

- 2. Geschwindigkeit: 23-46 U/min - Kw.0,75/1,1
- mechanischer Timer
- Räder

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

FM-BERTA35/T



Fimar BERTA - 35 kg Hakenspiralknetter für Teige mit geringer Hydratation, dreiphasig V. 400/3

€ 909,44

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

FM-KRT



Fimar - Wheels Kit

€ 30,19

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



Fimar - Mechanischer Timer

€ 30,19
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



Fimar - 2. Geschwindigkeit

€ 88,81
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

