



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Nettogewicht (Kg)	96
Bruttogewicht (Kg)	112
Breite (mm)	474
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	765

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

25 kg SPIRALKNETMASCHINE, LIGHT Line, ohne Teigteilerstab, geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina :

- **Struktur** mit kratzfester Farbe beschichtet,
- Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (**Tank und Spirale**) aus **Edelstahl** ,
- **Spiralumdrehungen : 90 U/min,**
- **der Bottich hat ein Gesamtfassungsvermögen von 25 kg Teig** bei einem **Volumen von 30 Litern** , der Behälter misst 40 cm im Durchmesser und 26 cm in der Höhe;
- **Stundenproduktion : 75 kg/h** ,
- **Sicherheitsmikroschalter** am Tankdeckel,
- **Deckel aus getöntem Polycarbonat** ,
- erhältlich in **einphasiger** und **dreiphasiger** Ausführung

Zubehör/Optionen:

- 2. Geschwindigkeit nur für Dreiphasenmodell
- Edelstahl-Gittertankabdeckung,
- 4-Rad-Kit (2 mit Bremse),
- Mischwagen.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN



FM-30LN/T

25 kg Spiralkneter, LIGHT Line mit 30 Liter Schüssel, geeignet für weiche Teige, DREIPHASIG, V. 400/3, 0,75 kW, Gewicht 96 kg, Abm. mm 415x763x753h

€ 740,13

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



FM-30LN/M

25 kg Spiralkneter, mit 30 Liter Schüssel, LIGHT-Linie, geeignet für weichen Teig, EINPHASIG, V. 230/1, 0,75 kW, Gewicht 96 kg, Abm. mm 415x763x753h

€ 769,16

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p>FM-TM20/30LN</p>	Fimar - MECHANISCHER TIMER	<p>€ 30,19</p> <p>Ohne MwSt Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p>FM-LN_RUOTE</p>	Fimar - 4-RAD-KIT	<p>€ 35,22</p> <p>Ohne MwSt Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p>FM-CPV/LN</p>	Fimar - Badewannenabdeckung aus Edelstahlgitter	<p>€ 49,82</p> <p>Ohne MwSt Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>