



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**16-kg-Spiralkneiter, Linie LIGHT LN ohne Teigteilerstange, geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piada:**

- **Stahlkonstruktion** mit weißer, kratzfester Farbe beschichtet,
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen ( **Schüssel und Spirale** ) aus **Edelstahl** ,
- **Spiralumdrehungen : 80 U/min,**
- Fester **Tank : 20 lt** , Durchmesser **360x210h mm** ),
- **Maximale** Teigkapazität pro Zyklus: **16 kg** ,
- **Stundenproduktion : 48 kg/h** ,
- **Sicherheitsmikroschalter** am Tankdeckel,
- **Abdeckung aus geräuchertem Polycarbonat** ,
- erhältlich in **einphasiger** und **dreiphasiger** Ausführung.

**Zubehör/Optionen:**

- Gegrillter Wannendeckel aus Edelstahl,
- 4-Rad-Kit (2 mit Bremse),
- Wagen für Mixer.

**CE-KENNZEICHNUNG  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase/Trifase
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	57
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	70

**VERFÜGBARE MODELLE**

### FM20LN-T



#### **16 kg Spiralmischer, Linie LIGHT LN, dreiphasig V. 400/3**

16-kg-Spiralmischer mit 20-Liter-Schüssel, Linie LIGHT LN, geeignet für weichen Teig, DREIPHASIG, V.400/3, kW 0,55, Gewicht 57 kg, Abm. 380 x 653 x 652 mm

**€ 643,38**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung**

### FM20LN-M



#### **16 kg Spiralmischer, Linie LIGHT LN, einphasig V. 230/1**

Spiralknetzer, 16 kg Linie LIGHT LN, mit 20-Liter-Schüssel, geeignet für weichen Teig, EINPHASIG, V.230/1, Kw 0,55, Gewicht 57 kg, Abm. 380 x 653 x 652 mm

**€ 667,57**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung**