



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**SPIRALMISCHER 7 Kg, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piada :**

- **Stahlkonstruktion** mit weißer kratzfester Farbe ,
- Lebensmittelberührende Teile ( **Schüssel , Spirale und Nudelspalter** ) aus **Edelstahl** ,
- **10 l Edelstahltank**,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel,
- **Tankabdeckung in Edelstahlgitter** ,
- erhältlich in **einphasiger** und **dreiphasiger Ausführung**.

**Zubehör/Optionen:**

- Kit mit 4 Rädern (2 mit Bremsen).
- Wagen mit lackierter Stahlplatte zur Unterstützung des Mixers.

**CE-Zeichen**

**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase/Trifase
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,37
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	39
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	50
<b>Breite (mm)</b>	280
<b>Tiefe (mm)</b>	560
<b>Höhe (mm)</b>	570

**VERFÜGBARE MODELLE**



Lieferung 4 bis 9 Tage

**7 Kg SPIRALMISCHER, Dreiphasig, V.400/3**  
 7 Kg Spiralkneter mit 10 Liter Schüssel, DREIPHASIG, V 400/3, kW 0,37, Abm. mm 280x560x570h



Lieferung 4 bis 9 Tage

**7 Kg SPIRALMISCHER, Einphasig V.230/1**  
 7 Kg Spiralkneter mit 10 Liter Schüssel, EINPHASIG, V 230/1, kW 0,37, Abm. mm 280x560x570h

**TECHNISCHES DATENBLATT**

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p><b>FM-TM</b></p>	<p><b>Fimar - MECHANISCHER TIMER</b>            Mechanische Zeitschaltuhr für Spiralmischer Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN</p>	<p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>FM-KITRUOTE</b></p>	<p><b>Fimar - 4-RAD-KIT</b>            Satz mit 4 Rädern, davon 2 mit Bremse, für Spiralmischer Mod. 7-12-18-25-38 SN-CNS-FN</p>	<p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>FM-SVM</b></p>	<p><b>Fimar - SALVAMOTORE</b>            Motorschutz, nicht mit 2 Geschwindigkeiten, für Spiralmischer Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN und Mod.20-30 LN.</p>	<p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>

