



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FM50SN-T</b>	50-kg-Spiralmischer mit 62-Liter-Schüssel, dreiphasig, V 400/3, kW 2,2, Abm. mm 530x920x920h	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**50 kg SPIRALMISCHER, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza, Pasta und Piadina :**

- **Stahlkonstruktion** mit **weißer, kratzfester Farbe** beschichtet,
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen ( **Schüssel, Spirale und Teigteilungsstab** ) **aus Edelstahl** ,
- **62 Liter Edelstahltank**,
- **Sicherheitsmikroschalter** am Tankdeckel,
- **Stundenproduktion: 150 kg/h ;**
- **Spiralumdrehungen: 80 U/min ;**
- **Grilldeckel** aus Edelstahl .

**Zubehör/Optionen:**

- 2-Gang-Motor.
- 4-Rad-Kit (2 mit Rädern).
- Wagen mit lackierter Stahlplatte zum Tragen des Mixers.

**CE-Kennzeichnung**

**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	2,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	170
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	193
<b>Breite (mm)</b>	530
<b>Tiefe (mm)</b>	920
<b>Höhe (mm)</b>	920

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><b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>FM-SVM</b></p> <p>□</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><b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>FM-KITRUOTE-50</b></p> 	<p><b>Fimar - 4-RAD-KIT</b>                      Satz mit 4 Rädern, davon 2 mit Bremse, für Spiralmischer Mod.50 SN-CNS-FN</p>	<p><b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>FM-2VEL/50SN</b></p> <p>□</p>	<p><b>Optionaler 2. Gang</b>                      Aufpreis für 2-stufigen Drehstrommotor für Spiralmischer Mod. 50 SN-CNS-FN</p>	<p><b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>