

**APRIL 2022:
APRILE 2022:**

SPIRALTEIGKNETMASCHINE IMPASTATRICE A SPIRALE



SPIRALTEIGKNETMASCHINE:

Spiralknetmaschine ideal für Pizzerias, Konditoreien und Bäckereien mit fix montiertem Kopfteil und fix montiertem Behälter.

- Behälter, Spirale und Zentralstab aus verstärktem Innoxstahl
- Selbstölendes Reduktionsgetriebe
- Fassungsvermögen Kessel: 10 Liter / Teigmasse max. 8 kg
- Abmessungen Kessel: mm 260 x 200
- Motorleistung: 0,3 / 0,45 kW – 2 Geschwindigkeiten
- Motor: 3 F / 400 V / 50-60 Hz.
- Gewicht: 36 kg

IMPASTATRICE A SPIRALE

Impastatrice ideale per pizzerie, pasticcerie, panifici ecc. con testa e vasca fissa.

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza
- Trasmmissione con motoriduttore a bagno d'olio
- Volume vasca: 10 l / Capacità d'impasto: max. 8 kg
- Dimensione vasca: mm 260 x 200
- Potenza motore: 0,3 / 0,45 kW – 2 velocità
- Motore: 3 F / 400 V / 50-60 Hz.
- Peso: 36 kg

PREIS – PREZZO € 980,00 + IVA

Wir sind Ihr **SPEZIALIST** für alle **Gastrogeräte**, die sich in Ihrer Küche oder Bar befinden. Mit unseren spezialisierten Mitarbeitern versuchen wir kurzfristig und professionell eure Geräte zu reparieren.

Siamo il vs. **SPECIALISTA** per tutte le **attrezzature per la ristorazione** nella vs. cucina o bar. Con il ns. personale specializzato cerchiamo di soddisfarvi con riparazioni in tempi rapidi in modo professionale i vs. dispositivi.

Angebot gültig bis einschließlich 30.04.2022 (Lieferzeiten zu vereinbaren)
Promozione valida fino al 30.04.2022 (tempi di consegna, da concordare)