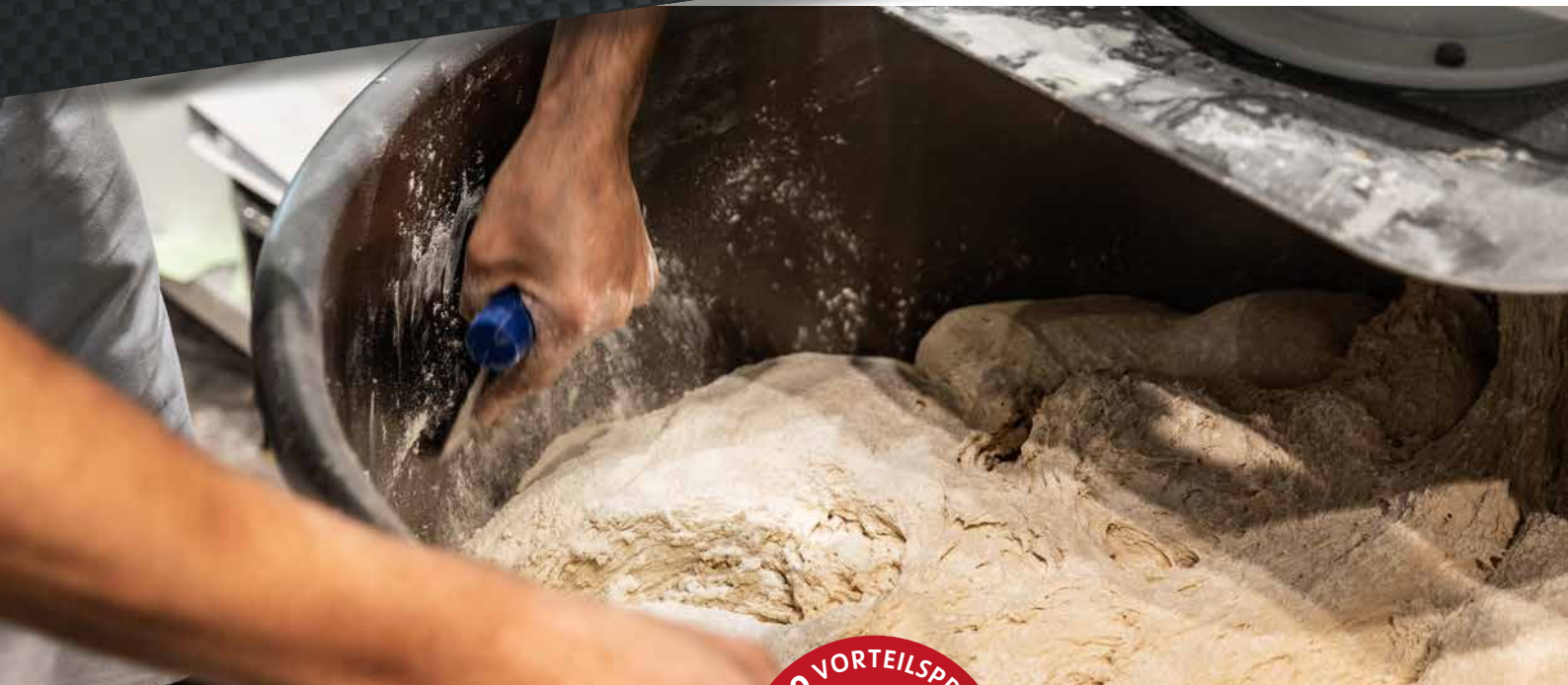


TOP ANGEBOTE %

Top-Technik. Top-Preise.

BAKO



BAKO VORTEILSPREIS
7.999,-
EUR

DIOSNA Spiralknetter SP 24 D Automatik

Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich aus Edelstahl (Ø 45 cm); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff (kleiner, feststehender Teil aus Edelstahl); geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 54; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Betätigung durch Drucktaste; Knetprozess-Steuerung über Zeit mit 2 digitalen Schaltuhren, kapazitiven Einstellungen und automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 112,8 x 49 x 82,5 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (träge)

Leistung: 1,2 kW / 2,6 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 92 W / kg Teig

Bottichvolumen: 45 l

Füllmenge (max. Charge): 15 kg Mehl (24 kg Teig)

Gewicht: 280 kg

Art.-Nr. 820466

7.999,- €

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme auf Anfrage

2 Jahre
Garantie



Solange Vorrat reicht

Aktionszeitraum: 14.11. – 30.12.2022

Bitte wenden Sie sich an Ihren BAKO-Fachberater. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus in Deutschland (exkl. Inseln) und Österreich.

VAIHINGER SANOMAT Mini-Bako-S

aus Edelstahl; ohne Sahnebehälter; hervorragend geeignet für die kontinuierliche Herstellung und schnelles Aufschlagen; verarbeitet pro Stunde bis zu 120 l flüssige Sahne; saugt aus einem externen Sahnebehälter die gekühlte Sahne an, wodurch ein Höchstmaß an Effektivität erreicht wird; hergestellt nach den Richtlinien der DGUV (GS/BG/EMV/EMC); optional gegen Aufpreis erhältlich: automatische Maschinenabschaltung bei leerem Behälter sowie Garnierpistolen- / Fußtaster-Anschluss

Maße (H x B x T): 45,8 x 20 x 30 cm (ohne Auslauf),
45,8 x 46,1 x 30 cm (mit Auslauf)

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 850 W / 10 A

Geräuschpegel: < 70 dB (A)

Gewicht: 20 kg

Art.-Nr. 887750

999,- €

BAKO VORTEILSPREIS
999,-
EUR



3 Jahre
Garantie

Solange Vorrat reicht

VAIHINGER SANOMAT Industrie-Bako-GP

aus Edelstahl; mit Garnierpistolen- / Fußtaster-Anschluss; ohne Sahnebehälter; hervorragend geeignet für die kontinuierliche Herstellung und schnelles Aufschlagen; verarbeitet mit verstärkter Pumpe pro Stunde bis zu 160 l flüssige Sahne; saugt aus einem externen Sahnebehälter die gekühlte Sahne an, wodurch ein Höchstmaß an Effektivität erreicht wird; hergestellt nach den Richtlinien der DGUV (GS/BG/EMV/EMC); optional gegen Aufpreis erhältlich: automatische Maschinenabschaltung bei leerem Behälter

Maße (H x B x T): 49 x 26 x 39 cm (ohne Auslauf),
49 x 26 x 51,6 cm (mit Auslauf)

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 850 W / 16 A

Geräuschpegel: < 70 dB (A)

Gewicht: 23 kg

Art.-Nr. 887751

1.999,- €

BAKO VORTEILSPREIS
1.999,-
EUR



NEU

3 Jahre
Garantie

Solange Vorrat reicht