

## TEIGABRUNDER ARMINIT

SKU: ARMINIT



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

|                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Kw Leistung                          | <u>0,37 kW (0,33 HP)</u>             |
| Stromversorgung                      | <u>230-400V/3/50Hz, 230V/1N/50Hz</u> |
| Stundenproduktion (Kg/h)             | <u>1800 / 2400 h/N.</u>              |
| Maschinenabmessungen (l x l x h -mm) | <u>280 x 420 x 790(h) mm</u>         |
| Nettogewicht (kg)                    | <u>40</u>                            |
| Bruttogewicht (Kg)                   | <u>50</u>                            |
| Verpackungsgröße (B x T x H -mm)     | <u>390 x 620 x 1000(h) mm</u>        |
| Verpackungsvolumen (m3)              | <u>0,242</u>                         |

Maschine zum Abrunden von Pizzateig und zur Herstellung von Kugeln von 30 bis 300 g mit einem Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 60 %, ohne den Teig zu belasten oder zu erhitzen. Gehäuse aus Edelstahl - Schnecke aus teflonbeschichtetem Aluminium - Kugeln fallen auf die Höhe der Arbeitsfläche - 4 Räder ø 60 mm, 2 mit Bremsen.

