

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE CLASSIC 25FN0

SKU: 25FN0



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
<b>Stundenproduktion (Kg/h)</b>	<u>75 Kg/h</u>
<b>Teig pro Zyklus (Kg)</b>	<u>25</u>
<b>Schüsselgröße (L)</b>	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
<b>Drehzahl (U/min)</b>	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
<b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>769 x 420 x 752÷1123(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>97</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>108</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<u>0.490</u>

Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. 50FN0 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich. Verschiedene Optionen auf Anfrage.



