

SPIRALTEIGKNETMASCHINE 18CNS

SKU: 18CNS



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>54 Kg/h</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>18</u>
Schüsselgröße (L)	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>670 x 390 x 620÷1090 (h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
Nettogewicht (kg)	<u>68</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>76</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>700 x 460 x 770(h) mm* + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.250</u>

Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer 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 AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B. Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.



