

SPIRALTEIGKNETMASCHINE 18FN

SKU: 18FN



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

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

Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur 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.

