

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE EVO 18SB

SKU: 18SB



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
<b>Stundenproduktion (Kg/h)</b>	<u>54 Kg/h</u>
<b>Teig pro Zyklus (Kg)</b>	<u>18</u>
<b>Schüsselgröße (L)</b>	<u>22 L. (ø 360 x 210(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>660 x 380 x 750/951(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>60</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>69</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<u>0.290</u>

Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.



