

SPIRALTEIGKNETMASCHINE 38CNS

SKU: 38CNS



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>114 Kg/h</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>38</u>
Schüsselgröße (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>800 x 480 x 730÷1340(h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm., +120 mm – Macchina e imballo con timer</u>
Nettogewicht (kg)	<u>114</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>127</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>850 x 550 x 890(h) mm – + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm., +120 mm Machine and packing height with digital timer.</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.420</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.



