

SPIRALTEIGKNETMASCHINE EVO 38SB

SKU: 38SB



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/3N/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 474 x 879÷1160(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>100</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>111</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.490</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.



