

SPIRALTEIGKNETMASCHINE 50FN

SKU: 50FN



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Stromversorgung	<u>230-400V/3/50Hz</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>150 Kg/h</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>50</u>
Schüsselgröße (L)	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>80 rpm 80 – 160 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>920 x 530 x 940÷1630(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>209</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>230</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>1050 x 600 x 1090(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.690</u>

Spiralteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. 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 AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.



