

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE EVO 50SB

SKU: 50SB



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) – 2nd speed (optional)</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>230-400V/3N/50Hz</u>
<b>Stundenproduktion (Kg/h)</b>	<u>150 Kg/h</u>
<b>Teig pro Zyklus (Kg)</b>	<u>50</u>
<b>Schüsselgröße (L)</b>	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
<b>Drehzahl (U/min)</b>	<u>80 rpm 80 – 160 rpm – 2nd speed (optional)</u>
<b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>941 x 520 x 1074/1393(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>160</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>181</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<u>0.803</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 - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.



