

SPIRALTEIGKNETMASCHINE 7SB

SKU: 7SB



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>0,37 kW (0,5 HP)</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>21 Kg/h</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>7 kg</u>
Schüsselgröße (L)	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>90 rpm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>545 x 280 x 620÷844(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>40</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>49</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<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 - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.



