

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE HYD18SLD

SKU: HYD18SLD



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>2,4 kW (3,2 HP)</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
<b>Stundenproduktion (Kg/h)</b>	<u>54 Kg/h</u>
<b>Teig pro Zyklus (Kg)</b>	<u>18</u>
<b>Schüsselgröße (L)</b>	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
<b>Drehzahl (U/min)</b>	<u>55÷250 rpm</u>
<b>Zeitschaltuhr</b>	<u>Digitale, 0÷99'</u>
<b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>660 x 380 x 750/951(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>64</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>73</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<u>0.290</u>

“Hydraplus“-Spiralknetter mit digitalem Bedienfeld, anhebbaarem Kopf und fester Schüssel.

Maschine zur Herstellung verschiedener Teigsorten, besonders geeignet für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 90%. Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigspaltstab, sind aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter auf dem Schüsseldeckel. Deckel aus geräuchertem Polycarbonat als Standard, außer bei Mod. HYD50 nur mit gegrilltem Deckel aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

Optional: Infrarot-Wärmesensor - Rückwärtsgang (nicht verfügbar für Modell HYD50) - Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

