

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE HYD25SRD

SKU: HYD25SRD



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

|                                             |                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Kw Leistung</b>                          | <u>3,6 kW (4,8 HP)</u>            |
| <b>Stromversorgung</b>                      | <u>220-240V/1N/50-60Hz</u>        |
| <b>Stundenproduktion (Kg/h)</b>             | <u>75 Kg/h</u>                    |
| <b>Teig pro Zyklus (Kg)</b>                 | <u>25</u>                         |
| <b>Schüsselgröße (L)</b>                    | <u>32 L. (ø 400 x 260(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>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u> |
| <b>Nettogewicht (kg)</b>                    | <u>104</u>                        |
| <b>Bruttogewicht (Kg)</b>                   | <u>115</u>                        |
| <b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>     | <u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>     |
| <b>Verpackungsvolumen (m3)</b>              | <u>0.490</u>                      |

“Hydraplus“-Spiralkneter mit digitalem Bedienfeld, anhebbaarem Kopf und abnehmbarer 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.

