

SPIRALTEIGKNETMASCHINE HYD38SBD

SKU: HYD38SBD



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>3,6 kW (4,8 HP)</u>
Stromversorgung	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>114 Kg/h</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>38</u>
Schüsselgröße (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>55÷250 rpm</u>
Zeitschaltuhr	<u>Digitale, 0÷99'</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>800 x 474 x 879÷1160(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>100</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>111</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.490</u>

“Hydraplus“-Spiralkneter mit digitalem Bedienfeld und festem Kopf.
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

