

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE HYD25SLM

SKU: HYD25SLM



### 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>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>97</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>108</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“-Spiralknetter mit mechanischem 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. Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

