

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE HYD38SRM

SKU: HYD38SRM



### 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>                 |
| Maschinenabmessungen (l x l x h -mm) | <u>800 x 474 x 879÷1160(h) mm</u> |
| Nettogewicht (kg)                    | <u>112</u>                        |
| Bruttogewicht (Kg)                   | <u>123</u>                        |
| Verpackungsgröße (B x T x H -mm)     | <u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>     |
| Verpackungsvolumen (m3)              | <u>0.490</u>                      |

“Hydraplus“-Spiralknetter mit mechanischem Bedienfeld, anhebbarer 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. Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

