

## SPIRALTEIGKNETMASCHINE LIGHT 30LN

SKU: 30LN



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)</u> <u>2nd speed (optional)</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</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>30 L (ø 400 x 260(h) mm)</u>
<b>Drehzahl (U/min)</b>	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
<b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>769 x 420 x 752÷1123(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>81</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>92</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>850 x 550 x 1060(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<u>0.490</u>

Spiralteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piada und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter und Spirale) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.



