

SPIRALTEIGKNETMASCHINE LIGHT 40LN

SKU: 40LN



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>1,1 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) 2nd speed (optional)</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>108</u>
Teig pro Zyklus (Kg)	<u>36</u>
Schüsselgröße (L)	<u>40 L (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Drehzahl (U/min)	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>800 x 474 x 764÷1160(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>88</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>99</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>850 x 550 x 1060(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<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.

