

Kabeljau: 11198027004

Spiralmischer mit kippbarem Kopf und abnehmbarem hohen Hydratisierungsbehälter 10 Geschwindigkeiten 5 kg einphasig



Beschreibung

Der Spiralkneter ist eine der kleinsten Tischmaschinen auf dem Markt. Als Kneter mit hohem Hydratationsgrad (65% bis 100%) ist er ein kompaktes Produkt, das dennoch mit Leistung und Effizienz, geringem Verbrauch und wenig Lärm aufwartet. Dieses Modell verfügt über 10 Geschwindigkeitsstufen, mit denen Sie Ihren Teig nach Belieben einstellen können. Der Kneter ist ideal für die Herstellung verschiedener Teigsorten, vor allem für weiche Teige wie Brot, Pizza, Gebäck, Piada usw. Die Maschine wird mit einer speziell gebogenen zentralen Säule geliefert, mit der auch kleinere Teige geknetet werden können, wodurch die Kapazität erhöht wird. Die Maschine ist mit einem bürstenlosen Motor der neuesten Generation ausgestattet, der einen niedrigen Verbrauch und eine sehr hohe thermische Effizienz garantiert.

Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl gefertigt:

- 1) Behälter
- 2) Schutzgitter

3) Spirale

Abmessungen

Dimensioni esterne	255x490x390 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità di Impasto	5 kg
Capacità vasca	8 Lt
Peso	28 kg
Voltaggio	230 V