

Kabeljau: 6297

Spiralknetmaschine mit kippbarem Kopf und abnehmbarer Kesselkapazität 41 Liter einphasig



Beschreibung

Der Spiralknetter ist die ideale Maschine für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Haushalte. Die besondere Form der Spirale ermöglicht es, in nur wenigen Minuten einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Die Schüssel, die Spirale, die zentrale Säule und das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Antriebssystem ist besonders leise, da es mit einem Getriebemotor im Ölbad realisiert ist. Alle Maschinen sind mit einem Teigtrenner ausgestattet. Die Neuheit der neuen Knetmaschinen 2018 ist, dass sie mit einem drehzahlvariablen Antrieb ausgestattet sind.

Abmessungen

Diametro vasca	450 mm
----------------	--------

Dimensioni esterne	480x815x850 mm
Dimensioni imballo	550x840x900 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	41 Lt
Capacità di farina	23 kg
Capacità di Impasto	102 Kg/h
Frequenza	50/60 Hz
Materiale	rostfreier Stahl
Peso lordo	121 kg
Peso netto	114 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW
Potenza motore	1.5 hp
Quantità pasta	35 kg
Voltaggio	230 V