

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 866÷1148(h) mm</u> |
| Nettogewicht (kg) | <u>108</u> |
| Bruttogewicht (Kg) | <u>118</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.

