Kabeljau: 10594072007

Gabelknetmaschine mit feststehendem Kessel, 30 Liter, dreiphasig, 2 Geschwindigkeitsstufen



Beschreibung

Mit Gabelknetmaschinen lassen sich Teige schnell und perfekt vermengen. Als ideales Werkzeug für Profis in den Bereichen Pizza, Konditorei und Bäckerei sind die Gabelknetmaschinen mit einer Rührschüssel, einer Antriebswelle und einer Gabel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet. Antriebssystem mit Ölbad-Getriebemotor.

Abmessungen

Außenmaße	525x900x875 mm
Durchmesser des Beckens	500 mm
Verpackungsmaße	1070x1070x770 mm

Technisches Datenblatt

Gewicht inklusive Verpackung	197 kg
Kapazität	30 Lt
Nettogewicht	165 kg
Nudelmenge	25 kg
Sekundärleistung bei Drehzahl	0,75 – 1,10 kW
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch
Teigkapazität	75 Kg/h