Kabeljau: 6286

Gabelknetmaschine, Fassungsvermögen 30 Liter, dreiphasig



Beschreibung

Gabelknetmaschine, mit der sich Teige schnell und perfekt vermengen lassen. Gabelknetmaschinen sind das ideale Werkzeug für Profis in den Bereichen Pizza, Konditorei und Bäckerei und verfügen über eine Rührschüssel, eine Antriebswelle und eine Gabel aus Edelstahl AISI 304. Besonders leises Antriebssystem dank des im Ölbad laufenden Getriebemotors.

Abmessungen

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

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	1,1 kW
Gewicht inklusive Verpackung	197 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Kapazität	30 Lt
Material	Edelstahl
Mehlkapazität	16 kg
Motorleistung	1.50 hp
Nettogewicht	165 kg
Nudelmenge	25 kg
Sekundärleistung bei Drehzahl	0,75 – 1,10 kW, 1,10 – 1,50 kW
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch
Teigkapazität	75 Kg/h