

Teigrührmaschinen 50 Liter Spiralknetter mit 2 Geschwindigkeiten

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



601796 (DPSF50)

Knetwerk 50 l (10 l
Flüssigkeit) - 2
Geschwindigkeiten

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Zum Kneten von Brot-, Kuchen- und Pizzateig. Für 10 l Flüssigkeit; 50 l Edelstahlkessel; 2 Geschwindigkeiten. Der Kessel ist an der Front der Maschine aufgesetzt, so kann der fertige Teig leicht entnommen werden. Zylindrische Edelstahl-Spiralstab mit einem System zum Vermeiden, dass der Teig sich beim Kneten hochzieht. Der Kesselboden ist mittig erhöht, damit der Teig immer dort ist, wo der Haken knetet. Sicherheitsvorrichtung zum Anhalten der Maschine, wenn der Deckel geöffnet wird. Bedienblende mit Ein-/Ausschalter und Zeitschaltuhr. Schutzart IP55.

Genehmigung: _____

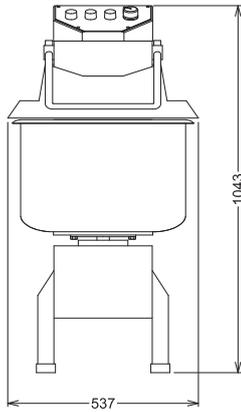
Hauptmerkmale

- Max. Kapazität 10 l Flüssigkeiten, d. h., ca. 26 kg Teig je Charge je nach Feuchtigkeitsgehalt.
- 50 l Edelstahlkessel.
- Geeignet für frei stehende Installationen.
- Transparente Schutzblende als Schutz gegen Mehlzerstäuben am Arbeitsplatz.
- Kessel vorn an der Maschine gelagert für leichte Teigentnahme.
- Kesselboden mittig hochgewölbt, damit der Teig im Knetbereich bleibt.
- Bedienblende mit Ein-/Ausschalter und Timer.
- Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine an bei geöffnetem Deckel.

Konstruktion

- 10 l Inhalt (flüssig).
- Knetmotor mit 2 Geschwindigkeiten.
- Zylindrische Edelstahlstange mit Vorrichtung zum Vermeiden, dass der Teig hochsteigt.
- IP55 Schutzgrad.

Front



Elektrisch

Netzspannung:

601796 (DPSF50)

380-440 V/3 ph/50/60 Hz

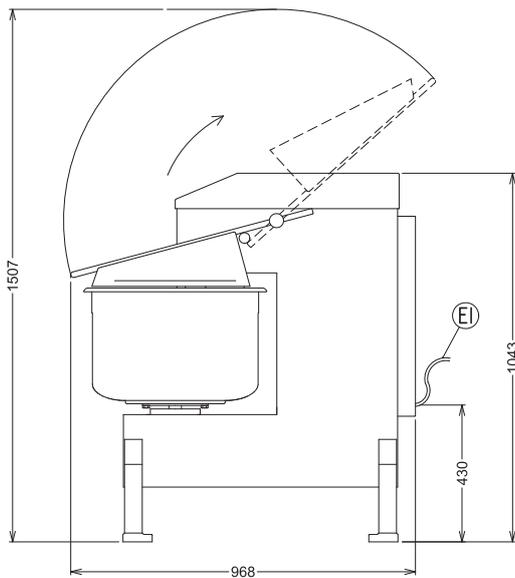
Gesamt-Watt

2 kW

Schlüsselinformation

Rührkessel Größe:	50 lt
Außenabmessungen, Länge:	537 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1043 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	968 mm
Versandgewicht:	215 kg

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

