



SPIRALKNETER SM-75

Kapazität: bis zu 40 kg Mehl.



TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 75 l
Fassungsvermögen pro Vorgang: 60 kg
Fassungsvermögen für Mehl (60% Wasser): 40 kg

Leistung

- ✓ DS (1v): 2600 W
- ✓ 2v: 2600 W / 3400 W

Kesselabmessungen: 550 mm x 370 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 575 mm
- ✓ Tiefe: 1020 mm
- ✓ Höhe: 980 mm

Nettogewicht: 250 kg
IP Protection grade: 54

VERFÜGBARE MODELLE

5500162 Spiralknetter SM-75 2V 400/50/3

5500163 Spiralknetter SM-75 2V 220/60/3

5500164 Spiralknetter SM-75 2V 400/60/3

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

BESCHREIBUNG

Spiralförmiger Knethaken, besonders geeignet für harte Teige (Pizza, Brot, usw.)

Spiralknethaken-Maschine, besonders geeignet für feste Teige (Pizza, Brot, ...).

- ✓ Kratzfeste, emailierte und leicht zu reinigende Struktur.
- ✓ Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile bestehen vollständig aus rostfreiem Stahl (Schüssel, Spirale, Teigteiler).
- ✓ Schutzgitter aus rostfreiem Stahl.
- ✓ Integrierte Zeitschaltuhr.
- ✓ Ausgestattet mit 3 Rädern und 2 Füßen.

OPTIONAL

- Räder mit Bremse.



SAMMIC S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



| | |
|------------|--------|
| Projekt | Datum |
| Ref. | Anzahl |
| Zugelassen | |

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
SPIRALKNETER

einzelkatalog
aktualisiert 05/06/2025