SPIRALKNETER DM(E)-20

Kapazität: bis zu 12 kg Mehl.





TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 20 I Fassungsvermögen pro Vorgang: 18 kg Fassungsvermögen für Mehl (60% Wasser):12 kg

Leistung

- ✓ DS (1v): 750 W
- √ WS (1v): 900 W
- √ 2v: 600 W / 800 W

Kesselabmessungen: 360 mm x 210 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 390 mm
- √ Tiefe: 680 mm
- √ Hohe: 650 mm

Nettogewicht: 65 kg IP Protection grade: 54

BESCHREIBUNG

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

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

- ✓ Kratzfeste, emaillierte und leicht zu reinigende Struktur.
- ✓ Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile bestehen vollständig aus rostfreiem Stahl (Schüssel, Spirale, Teigteiler).
- √ Transparenter Kesselschutz gemäß der Norm EN-453.
- ✓ Integrierte Zeitschaltuhr.

ENTHÄLT

- √ 1 oder 2-Geschwindigkeiten.
- √ Fester Kessel und festes Kopf-

teil (DM) oder abnehmbares Kopfteil und herausnehmbarer Kessel (DME).

OPTIONAL

Räder mit Bremse.

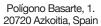
VERFÜGBARE MODELLE

5501120	Spiralkneter DM-20 230-400/50/3	
5501121	Spiralkneter DM-20 230-400/60/3	
5501125	Spiralkneter DM-20 230/50/1	
5501126	Spiralkneter DM-20 220/60/1	
5501127	Spiralkneter DM-20 2V 400/50/3	
5501128	Spiralkneter DM-20 2V 220/60/3	
5501129	Spiralkneter SM-20 440/60/3	
5501170	Spiralkneter DME-20 230-400/50/3	
5501171	Spiralkneter DME-20 230-400/60/3	
5501172	Spiralkneter DME-20 440/60/3	
5501175	Spiralkneter DME-20 230/50/1	
5501176	Spiralkneter DME-20 220/60/1	
5501177	Spiralkneter DME-20 2V 400/50/3	
5501178	Spiralkneter DME-20 2V 220/60/3	
5501179	Spiralkneter DME-20 2V 200/50/3	
5501180	Spiralkneter DME-20 2V 380/60/3	
* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen		









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



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl