



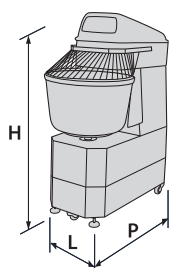
## Teigkneteter mit Spirale für Sauerstoffreiche Teige 50 kg

- Feststehender Behälter aus Edelstahl.
- Zwei Geschwindigkeiten.
- Digitale Zeitschalter zum Programmieren des Endes des Bearbeitungszyklus.
- Teigbrecher mit mittlerem Stab.
- Getriebe mit mechanischer Untersetzung durch selbstschmierende Zahnräder.
- Maschine montiert auf zwei schwenkbaren Rädern.



Detail des Behälterinneren  
mit mittlerem Pilz zur  
Sauerstoffanreicherung des Teigs

### Technische Daten



modell	50 SPECIAL
Fassungsvermögen an Teig - Kg	50
Behältervolumen - Liter	62
Abmessungen des Behälters - in cm	ø 51x32 h
Außenabmessungen LxPxH - in cm	54x92x100
Gewicht - in Kg	160
Volt	3F
Ampere	5,6
Aufgenommene Leistung - kW	1,5/2,2