



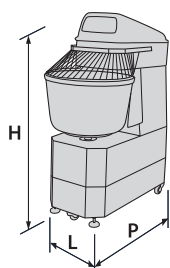
Teigknetter mit Spirale für Sauerstoffreiche Teige 80/130 kg

- Feststehender Behälter aus Edelstahl.
- Zwei Geschwindigkeiten.
- Digitale Zeitschalter zum Programmieren des Endes des Bearbeitungszyklus.
- Umkehrung der Drehrichtung des Behälters
- 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	80 SPECIAL	130 SPECIAL
Fassungsvermögen an Teig - Kg	80	130
Behältervolumen - Liter	135	216
Abmessungen des Behälters - in cm	ø 70	ø 80
Außenabmessungen LxPxH - in cm	75x120x152	88x130x152
Gewicht - in Kg	540	580
Volt	3F	3F
Ampere	13,8	16,5
Aufgenommene Leistung - kW	0,55/5,2	1,1/5,9