

? BESTE WAHL



Spiralmischer 53 Liter, 2 Geschwindigkeiten,- Automatisch, digital, auf Rädern DH53/T2V-230/3-

Beschreibungen

mm (B x T x H)	520 x 870 x 770
kW	3
Spannung	230/3 50Hz
Hp	2
Bruttogewicht (kg)	110 kg
Volumen (m ³)	0.42 m ³

Seitenkatalog : 298-GOLD

Details zum Produkt

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 24 mm.
- Durchmesser des Behälters 500 mm Höhe 270 mm (53 Liter) = 44 kg Teig.
- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb).
- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenfarbe.
- Drehbare Schüssel (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Stahlspirale mit hoher Härte, Edelstahlteiler AISI 304.
- Edelstahlgrill mit Mikroschutzschalter.
- Getriebemotor - Getriebemotorölbad, zuverlässig, kraftvoll und leise!
- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit
- Standardmäßig mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

NB: Diese Maschine ist für die Herstellung von Teig mit einem maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 60% ausgelegt.

The +

ADVANTAGE :

Mit den automatischen Knetern von Diamond können Sie nicht nur die Geschwindigkeit auswählen, sondern auch die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmieren, ohne dass Sie dazu eingreifen müssen. Sie passen sich jeder Mischung an. Digitale Steuerung, einfach zu bedienen. Geliefert auf zwei Rädern, ausgestattet mit Bremsen.