



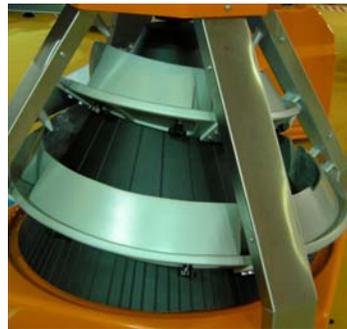
KMKs



Kegel Teflonisiert
Gestell in Edelstahl
KMKtcr



Einstellbare Spiral
KMKas



Kegelrundwirker KMK

Der TUGKAN Kegelrundwirker macht seinem Namen alle Ehre: er ist für alle Brotsorten - vom Weizenteig bis zum Roggenteig - einsetzbar. Alles wird perfekt rundgewirkt.

Mit den verschiedenen individuellen Einstellmöglichkeiten passt sich der Kegelrundwirker allen Ihren Teig-Gegebenheiten bestens an. Sie können sowohl die Kegel-Geschwindigkeit als auch die Luftzufuhr (warm/kalt) einstellen.

Alternativ kann der Kegel der TUGKAN Kegelrundwirker mit einer speziellen Vorrichtung auch beölt werden - die exakt einstellbare Öl-Verteilung sorgt dafür, dass Öl-Einschlüsse oder das Aufreißen von Teigstücken der Vergangenheit angehören.

Speziell hergestellte Maschine an der Gestaltung der Teig zwischen 40-1200 Gr. durch einstellbare Spiralen hergestellt werden kann wie bei der Nachfrage.

Standard

- Motorleistung : 1.1 kW
- Aluminium Kegel
- Aluminium Spiral
- Mehlstreuer
- Lackiert
- 380 V 50 Hz N+PE

Option

- Einstellbare Spiral
- Gestell in Edelstahl
- Spiral Teflonisiert
- Kegel Teflonisiert
- Elektronisches Geschwindigkeit variator

Modelle

KMKas 40120	: 40 gr – 1200 gr
KMKs / KMKtcr	
30120	: 30 gr – 120 gr
50300	: 50 gr – 300 gr
1060	: 100 gr – 600 gr
20120	: 200 gr – 1200 gr

MODEL				KMKs / KMKtcr 30120	KMKs	KMKtcr	KMKas
Capacity Dough / Hour	Capacité Pate / Heure	Kapazität Teig / Stunde		2000	3000	3000	3000
Width	Largeur	Breite	mm	700	900	900	934
Depth	Longueur	Länge	mm	700	900	900	934
Height	Hauteur	Höhe	mm	1300	1500	1500	1420
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	80	195	195	240
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	1,1	1,1	1,1	1,1