



Spiralkneter Die platzsparende Variante mit integrierter Kippvorrichtung von 130 bis 250 kg Teig
 fester Knetkessel aus Edelstahl
 Hydraulisches Kippen der gesamten Anlage
 2 Geschwindigkeiten
 2 Rührzeitschaltuhren

- Rückwärtsgang
- Zwei Geschwindigkeiten
- Steuerung mit zwei Zeitschaltuhren
- Hand/Automatikumschaltung
- Kessel mit Rechts- / Linkslauf
- Lackierung Korpus
- Knetwerkzeug aus Edelstahl
- Kessel aus Edelstahl

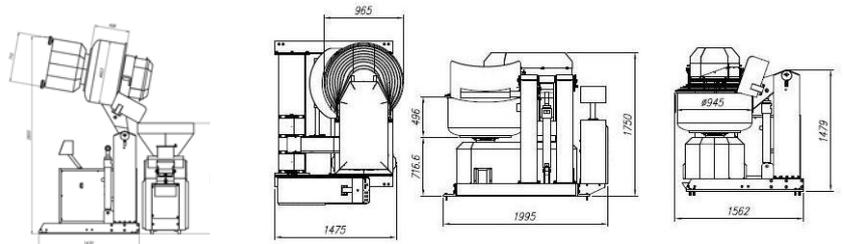
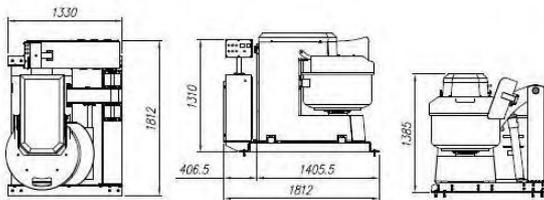
Standard

- 2 moteurs synchronisés
- 24 V
- 2 vitesses - 2 Minuterie
- Commandes automatiques ou manuelles
- Grille de protection inox relevable
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Outil spirale inox
- Cuve inox entraînée

Optional

- PLC Digitale Steuerung
- Komplett Edelstahl

MODEL				KMKspmH 130	KMKspmH 200
Flour Capacity	Mehlkapazität	Capacité Farine	Kg	80	135
Dough Capacity	Teigkapazität	Capacité Pate	Kg	130	200
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	850	945
Width	Breite	Largeur	mm	1330	1562
Length	Tiefe	Longueur	mm	1812	1995
Height	Höhe	Hauteur	mm	1385	1750
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	1500	1600
Electricity	Stromspannung	Puissance		380 V 50 Hz N+PE	
Phase	Phase	Phase		3	
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	kW	5,5 – 7,5 720 rpm – 1450 rpm	7,5 - 11 720 rpm – 1440 rpm
Bowl Motor	Motorleistung Kessel	Cuve Vitesse	kW	0,75 700 rpm	0,75 700 rpm
Total Power	Total Power	Total Power	kW	9,5	13



Tugkan hat ein Recht auf Änderung Abmessungen, Farben, Modelle ohne Hinweis



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
 Eyup Istanbul Turkey
 Tel / Fax : +90 212 616 83 28
 www.serokan.com order@serokan.com