

**Standard**

- Rückwärtsgang
- 2 Geschwindigkeit bei 50Hz
- Zwei Geschwindigkeiten
- Steuerung mit zwei Zeitschaltuhren
- Hand/Automatikumschaltung
- Manuelle Steuerung
- Lackierung Korpus
- Knetwerkzeug aus Edelstahl
- Kessel aus Edelstahl
- Motor: 2 (Bottichantrieb und Antrieb Spirale)

Option

- Komplett Edelstahl



Teigknetmaschine Spiralknetter ; Er ist besonders für Brötchen, Weißbrot und Hefeteige geeignet. In den türkischen Bäckereien schätzt man ihn besonders für das Fladenbrot.

In Griechenland wird er fast nur für Weissbrotware eingesetzt.

Durch eine intensive Knetung wird gerade bei diesen Teigen ein größeres Volumen erreicht. (Großporung und Rösche)

Der ideale Knetter für jeden Betrieb

Solide Konstruktion, Leicht zu reinigende Folientastatur, Einfache Bedienung

Kurze Knetzeit mit ausgezeichnetem Resultat (Mittelstab), Schalter für manuellen oder automatischen Arbeitsverlauf

Solide Mehlstaubhaube

MODEL ESMKspmF				40	80	100	130	160	200
Flour Capacity	Mehlkapazität	Capacité Farine	<i>Kg</i>	25	50	65	80	100	135
Dough Capacity	Teigkapazität	Capacité Pate	<i>Kg</i>	40	80	100	130	160	200
Bowl	Kessel	Diamètre	<i>Ø mm</i>	500	700	700	800	925	898
Width	Breite	Largeur	<i>mm</i>	500	725	725	825	945	1430
Length	Tiefe	Longueur	<i>mm</i>	1000	1180	1180	1280	1430	1985
Heigth	Höhe	Hauteur	<i>mm</i>	1100	1300	1300	1300	1450	1625
Weigth	Nettogewicht	Poids	<i>mm</i>	200	485	510	570	750	1640
Electricity	Stromspannung	Puissance		220 V / 380 V 50 Hz N+PE					
Phase	Phase	Phase		3					
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	<i>kW</i>	2,2 - 3,3	3,5 - 5,5	3,5 - 5,5	3,5 - 5,5	5,5 - 7,5	5,5 - 7,5
Bowl Motor	Motorleistung Kessel	Cuve Vitesse	<i>kW</i>	-	1,5	1,5	1,5	1,1	1,1



TUGKAN

Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055

Eyup Istanbul Turkey

Tel / Fax : +90 212 616 83 28

www.serokan.com order@serokan.com

**Standard**

- Rückwärtsgang
- 2 Geschwindigkeit bei 50Hz
- Zwei Geschwindigkeiten
- Steuerung mit zwei Zeitschaltuhren
- Hand/Automatikumschaltung
- Manuelle Steuerung
- Lackierung Korpus
- Knetwerkzeug aus Edelstahl
- Kessel aus Edelstahl
- Motor: 2 (Bottichantrieb und Antrieb Spirale)

Option

- Digitale Steuerung
- Komplett Edelstahl



Teigknetmaschine Spiralknetter ; Er ist besonders für Brötchen, Weißbrot und Hefeteige geeignet. In den türkischen Bäckereien schätzt man ihn besonders für das Fladenbrot.

In Griechenland wird er fast nur für Weissbrotware eingesetzt.

Durch eine intensive Knetung wird gerade bei diesen Teigen ein größeres Volumen erreicht. (Großporung und Rösche)

Der ideale Knetter für jeden Betrieb

Solide Konstruktion, Leicht zu reinigende Folientastatur, Einfache Bedienung

Kurze Knetzeit mit ausgezeichnetem Resultat (Mittelstab), Schalter für manuellen oder automatischen Arbeitsverlauf

Solide Mehlstaubhaube

M O D E L				KMKspmF 80	KMKspmF 130	KMKspmF 200
Flour Capacity	Mehlkapazität	Capacité Farine	Kg	50	80	135
Dough Capacity	Teigkapazität	Capacité Pate	Kg	80	130	200
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	846 (h:434)	850 (h:494)	946 (h:497)
Width	Breite	Largeur	mm	850	825	1430
Length	Tiefe	Longueur	mm	1471	1280	1534
Height	Höhe	Hauteur	mm	1623	1300	1477
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	570	660	780
Electricity	Stromspannung	Puissance		380 V 50 Hz N+PE		
Phase	Phase	Phase		3		
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	kW	3,5 - 5,5 700 rpm – 1420 rpm	3,5 - 5,5 720 rpm – 1450 rpm	7,5 – 11 720 rpm – 1440 rpm
Bowl Motor	Motorleistung Kessel	Cuve Vitesse	kW	0,75	1,5	0,75



TUGKAN

Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055

Eyup Istanbul Turkey

Tel / Fax : +90 212 616 83 28

www.serokan.com order@serokan.com

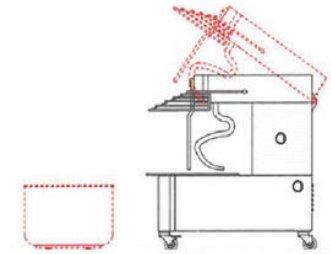


Standard

- 2 Geschwindigkeiten
- Zeitschaltuhr
- Kesselvolumen: bis 16 ltr oder 42 ltr
- Digitale Steuerung
- Gehäuse weiß lackiert
- 380 V AC. 50 Hz
- abnehmbarer Kessel aus Edelstahl
- Teigbrecher Edelstahl
- Kessel Edelstahl
- Spiral Edelstahl

Option

- Komplett Edelstahl



Teigknetmaschine Spiralkneter ; Er ist besonders für Brötchen, Weißbrot und Hefeteige geeignet. In den Bäckereien schätzt man ihn besonders für das Fladenbrot.

In Griechenland wird er fast nur für Weissbrotware eingesetzt.

Durch eine intensive Knetung wird gerade bei diesen Teigen ein größeres Volumen erreicht. (Großporung und Rösche)

Der ideale Kneter für jeden Betrieb

Solide Konstruktion, Leicht zu reinigende Folientastatur, Einfache Bedienung

Kurze Knetzeit mit ausgezeichnetem Resultat (Mittelstab), Schalter für manuellen oder automatischen Arbeitsverlauf

Solide Mehlstaubhaube

MODEL ASM				ASM R12	ASM R16	ASM R25	ASM R38
Capacity	Kapazität	Capacité	Ltr	16	22	35	42
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	320 (h:220)	360 (h:220)	400 (h:270)	450 (h:270)
Width	Breite	Largeur	mm	350	390	430	480
Length	Tiefe	Longueur	mm	380	700	780	800
Height	Höhe	Hauteur	mm	750	750	850	850
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	75	76	115	120
Electricity	Stromspannung	Puissance		220 V / 380 V 50 Hz N+PE			
Phase	Phase	Phase		3			
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	HP	0,9-1,2	1,1	1,5-2	1,7-2,5



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



Standard

- 8 Geschwindigkeiten
- Zeitschaltuhr
- Kesselvolumen: bis 10 ltr oder 20 ltr
- Digitale Steuerung
- Gehäuse weiß lackiert
- 220 V
- Teigbrecher Edelstahl
- Kessel Edelstahl
- Spiral Edelstahl

Option

- Komplett Edelstahl

Teigknetmaschine Spiralkneter ; Er ist besonders für Brötchen, Weißbrot und Hefeteige geeignet. In den Bäckereien schätzt man ihn besonders für das Fladenbrot.

In Griechenland wird er fast nur für Weissbrotware eingesetzt.

Durch eine intensive Knetung wird gerade bei diesen Teigen ein größeres Volumen erreicht. (Großporung und Rösche)

Der ideale Kneter für jeden Betrieb

Solide Konstruktion, Leicht zu reinigende Folientastatur, Einfache Bedienung

Kurze Knetzeit mit ausgezeichnetem Resultat (Mittelstab), Schalter für manuellen oder automatischen Arbeitsverlauf

Solide Mehlstaubhaube

MODEL ATR				AMFM 20	AMFM 10
Capacity	Kapazität	Capacité	Ltr	20	10
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	300 (h:210)	260 (h:200)
Width	Breite	Largeur	mm	410	300
Length	Tiefe	Longueur	mm	700	550
Heigth	Höhe	Hauteur	mm	750	750
Weigth	Nettogewicht	Poids	kg	80	46
Electricity	Stromspannung	Puissance	230 V 50 Hz N+PE		
Phase	Phase	Phase	Mono		
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	HP	1	0,5

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



Standard

- 1 Geschwindigkeiten
- Zeitschaltuhr
- Teig Kapazität: bis 10 Kg - 50 Kg
- Manuelle Steuerung
- Gehäuse weiß lackiert
- 220 V
- Kessel Edelstahl
- Spiral Edelstahl

Option

- Komplett Edelstahl

Teigknetmaschine Spiralkneter ; Er ist besonders für Brötchen, Weißbrot und Hefeteige geeignet. In den Bäckereien schätzt man ihn besonders für das Fladenbrot.

In Griechenland wird er fast nur für Weissbrotware eingesetzt.
 Durch eine intensive Knetung wird gerade bei diesen Teigen ein größeres Volumen erreicht. (Großporung und Rösche)
 Der ideale Kneter für jeden Betrieb
 Solide Konstruktion, Leicht zu reinigende Folientastatur, Einfache Bedienung
 Kurze Knetzeit mit ausgezeichnetem Resultat (Mittelstab), Schalter für manuellen oder automatischen Arbeitsverlauf
 Solide Mehlstaubhaube

MODEL ATRM				ASM20 (24 lt)	ASM30 (30 lt)	ASM40(41 lt)	ASM50 (70 lt)
Flour Capacity	Mehl Kapazität	Capacité Farine	Kg	10	15	20	28
Dough Capacity	Teig Kapazität	Capacité Pate	Kg	18	28	35	50
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	365 (h:245)	360 (h:270)	450 (h:260)	500 (h:360)
Width	Breite	Largeur	mm	350	360	450	500
Length	Tiefe	Longueur	mm	710	680	800	710
Height	Höhe	Hauteur	mm	700	630	620	1200
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	70	90	120	150
Electricity	Stromspannung	Puissance		220 V 50 Hz N+PE			
Phase	Phase	Phase		Mono			
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	HP	0,75	1,1	1,5	1,5 - 3



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