

SUPERIOR SP 15 L

Spiralkneter
Laborknetmaschine
15 kg Mehl

Eigenschaften

- Lackierung: Cremeweiß / Signalgelb
- Kessel: „zwei“ Geschwindigkeiten
- Werkzeug: „zwei“ Geschwindigkeiten
- Kessel- und Knetwerkzeug aus Edelstahl, rostfrei, hochglanzpoliert
- Eingebauter Motorschutz
- Mehlstaubschutzhaube
- Anordnung der Bedienelemente im Kopf
- Hand-/Automatik-Umschaltung
- Schnellfeststellvorrichtung

Technische Merkmale

- Zwei elektromechanische Zeitschaltuhren (0-12 min.)
- Druckknopfschaltung
- Taster mit Beleuchtung, LED
- Automatischer Arbeitsablauf (automatische Umschaltung von der I. in die II. Geschwindigkeit)

Maße (L x B x H)

802 mm x 482 mm x 1.100 mm

Antriebsleistung

Spirale: 0,75/1,5 kW

Kessel: 0,75 kW

Füllmenge

Mehl: 15 kg

Teig: 25 kg

Absicherung (Anschlussstecker bei 400 V)

10 A / CEE 16 A

Kessel

430 mm Ø

780 mm (Oberkante Bottich vom Boden aus)

Zusatz-Ausstattungen

- Temperaturanzeige und Temperaturfühler PT 100 (Teiginnentemperatur)
- Laborknetmaschine mit Umdrehungszähler
- Laborknetmaschine mit SPS
- Laborknetmaschinen - Verbindung von mehreren Maschinen mit Gleichstart

