



Gewicht / weight / poids: netto: 125 kg
EAN-Code: 4017337 395026

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 395-1025

D Spiralkneter Modell PK-50

- Gehäuse aus verstärktem Stahl
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Stahl
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe selbstölend
- Für ca. 25-38 kg Teig
- 4 Räder im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 450 x H 260 mm
- Abmessungen: B 500 x T 840 x H 720 mm
- Anschluss: 400 V / 3 Ph / 2 kW

GB Spiral mixer Model PK-50

- Housing made of thick steel
- Bowl, spiral, central shaft and protection cover are made of stainless steel
- All rotating parts are assembled on sealed ball-bearings
- Self-lubricating gear box
- For appr. 25-38 kg dough
- 4 castors included (not preassembled)
- Bowl (fix): Ø 450 x H 260 mm
- Dimensions: W 500 x D 840 x H 720 mm
- Power connection: 400 V / 3 Ph / 2 kW

F Mixer à vrille Modèle PK-50

- Construction en acier épais
- Bol, vrille, arbre central, couvercle de protection sont fabriqués en inox
- Le système rotatif est assemblé sur système de roulement à bille hermétique
- Pour env. 25-38 kg pâte
- 4 roues incluse (non monté)
- Bol (fixe): Ø 450 x H 260 mm
- Dimensions: L 500 x P 840 x H 720 mm
- Puissance: 400 V / 3 Ph / 2 kW

NL Spiraal kneedmachine Model PK-50

- Buitenkant uit versterkt staal
- Mengbak, deeghaak, centrale as en draadrek uit roestvrij staal
- Alle draaiende delen zijn op kogellagers gemonteerd, zelfsmierend
- Voor ca. 25-38 kg deeg
- 4 wielen inclusief (niet gemonteerd)
- Mengbak (fix): Ø 450 x H 260 mm
- Afmeting: B 500 x D 840 x H 720 mm
- Aansluiting: 400 V / 3 F / 2 kW