



Electrolux

Teigrührmaschinen 12 l Spiralknetmaschine, 2 Geschwindigkeit

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



291250 (ZSP10)

SPIRALKNETMASCHINE
KAPAZITAET 12L

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Zum Kneten von Brot-, Kuchen- und Pizzateig. Für 12 l Flüssigkeit 1 Geschwindigkeit. Der Kessel ist an der Front der Maschine aufgesetzt, so kann der fertige Teig leicht entnommen werden. Zylindrische Edelstahl-Spiralstab mit einem System zum Vermeiden, dass der Teig sich beim Kneten hochzieht. Der Kesselboden ist mittig erhöht, damit der Teig immer dort ist, wo der Haken knetet. Sicherheitsvorrichtung zum Anhalten der Maschine, wenn der Deckel geöffnet wird. Bedienblende mit Ein-/Ausschalter und Zeitschaltuhr. Schutzart IP55.

Hauptmerkmale

- Niedrigvolt-Bedienblende.
- Sicherheitsvorrichtung zum Anhalten der Maschine bei geöffnetem Schutzgitter.
- Spiral-Teigknetter mit motorisiertem Kessel (nicht abnehmbar).
- Transparente Schutzblende als Schutz gegen Mehlerstäuben am Arbeitsplatz.
- Kapazität: 10 kg Teig.

Konstruktion

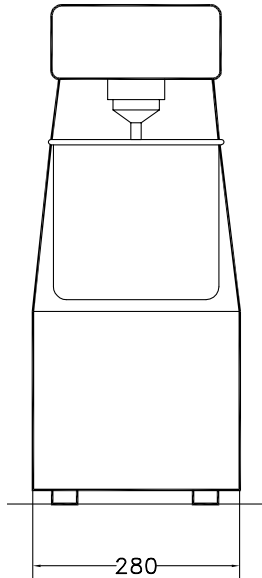
- Aus lackiertem Stahl.
- 1 Geschwindigkeit.
- Spiralmixerarm, Kessel und Schutzgitter aus Edelstahl.
- 12 l Hochleistungskessel mit gewölbtem Boden.
- Leistung: 550 Watt.

Optionales Zubehör

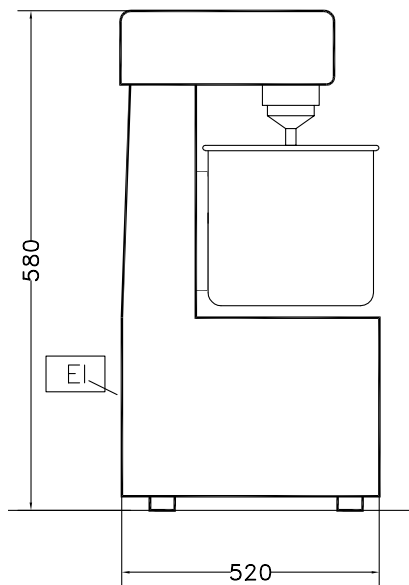
- Rädersatz für Spiralknetwerke PNC (mit Feststellern) von 10 bis 40kg 650042

Genehmigung: _____

Front

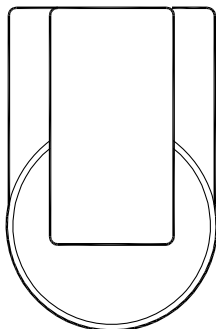


Seite



EI = Elektroanschluss

oben


Elektrisch

Netzspannung:	
291250 (ZSP10)	400 V/3N ph/50 Hz
Gesamt-Watt	0.55 kW

Schlüsselinformation

Leistung:	10 kg
Kesselinhalt:	12 l
Außenabmessungen, Länge:	280 mm
Außenabmessungen, Höhe:	580 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	520 mm
Versandgewicht:	55 kg