



SIRMAN Spiralteigkneteter HERCULES 10

SIRMAN Spiralteigkneteter HERCULES 10

Hercules der mythische, griechische Held der Antike ist der Namensgeber dieses bärenstarken Spiralteigkneters. Die Spiralteigkneter der Serie Hercules rücken auch der widerspenstigsten Teigkonsistenz erfolgreich zu Leibe.

Ausführung:

- Abmessungen (BxTxH): 305 x 580 x 825mm
 - maximale Leistungsaufnahme: 370 Watt
 - elektrischer Anschluss: 230/ Volt / 50 Hz / 1 Phase
 - Kesselvolumen: 12 Liter / 8 Kg
 - Kesselabmessungen (BxH): 280 x 190mm
 - gefertigt aus starkwandigem Edelstahl C40
 - kratzfeste Beschichtung mit lebensmittelechtem Epoxypulver
 - Kessel und Teigbrecher aus Edelstahl AISI 304
 - Kessel mit verstärkter Kante
 - leistungsstarker belüfteter Motor
 - verstärkter Kettenantrieb
 - Niederspannungs-Schaltelemente (IP67)
- Gewicht: 44kg
- Made in Italy

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:

http://www.youtube.com/user/sirmanspa?feature=results_main

Optionales Zubehör:

40871003: 400V - 50Hz - 3 Phasen (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 192.00 EUR** zzgl. MwSt.

