



SIRMAN Spiralteigkneteter HERCULES 40

SIRMAN Spiralteigkneteter HERCULES 40

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): 480 x 825 x 1135mm
 - maximale Leistungsaufnahme: 1.5 kW
 - elektrischer Anschluss: 400 Volt / 50 Hz / 3 Phasen
 - Kesselvolumen: 41 Liter / 35 Kg
 - Kesselabmessungen (BxH): 452 x 260mm
 - gefertigt aus starkwandigem Edelstahl C40
 - kratzfeste Beschichtung mit lebensmittelechtem Epoxypulver
 - Kessel und Teigbrecher aus Edelstahl AISI 304
 - Kessel mit verstärkter Kante
 - Kesseldeckel mit Loch zur Produktzugabe während des Betriebes
 - geschmiedeter Knethaken
 - leistungsstarker belüfteter Motor
 - ölgekapseltes Schneckengetriebe
 - Thermoschutz des Motors
 - Niederspannungs-Schaltelemente (IP67)
- Gewicht: 105 kg
- Made in Italy

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:

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

Optionales Zubehör:

- 2GT: 2 Geschwindigkeiten (+ 243.00 EUR zzgl. MwSt.)
- TIMER: TIMER (+ 42.00 EUR zzgl. MwSt.)
- RUOTE: Räder (+ 44.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 40874002: 230 Volt - 50Hz - 1 Phase (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 784.00 EUR** zzgl. MwSt.

