



SIRMAN Spiralteigkneteter HERCULES 20

SIRMAN Spiralteigkneteter HERCULES 20

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): 390 x 680 x 950mm
 - maximale Leistungsaufnahme: 750 Watt
 - elektrischer Anschluss: 400 Volt / 50 Hz / 3 Phasen
 - Kesselvolumen: 21 Liter / 18 Kg
 - Kesselabmessungen (BxH): 360 x 210mm
 - 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: 75 kg
- Made in Italy

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:

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

Optionales Zubehör:

- 40872002: 230 Volt - 50Hz - 1 Phase (-58.00 EUR zzgl. MwSt.)
- RUOTE: Räder (+ 44.00 EUR zzgl. MwSt.)
- TIMER: Timer (+ 42.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 2GT: 2 Geschwindigkeiten (+ 92.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 328.00 EUR** zzgl. MwSt.

