

Land & Forsttechnik

Alois Weissensteiner

8932 Weißenbach/Enns 87

0664/1031311

alois.weissensteiner@gmx.at

Universalknetmaschine

Die Knetmaschine dient zum Kneten und Aufgehen des Teiges für alle Brotarten Pizza, verschiedene Wurstmischungen und für die Zubereitung verschiedener anderer Mischungen.

Die Knetmaschine ist aus rostfreiem Stahl.

Technische Daten:

	Fleischmenge (kg)	Mehlmenge (kg)	Behältergröße (L)	Motorleistung (Kw)	Spannung (V)
KM 10	6	1-3	10	0,18	220/380
KM 20	12	2-6	20	0,25	220/380
KM 40	25	4-12	40	0,55	220/380
KM 60	35	6-18	60	0,55	220/380
KM 80	50	8-25	80	0,75	220/380
KM 110	70	12-35	110	0,75	220/380

Die Knetmaschine wird mittels eines Steckers an 220V oder 380V (je nach Ausführung) angeschlossen.

