

## DIOSNA Spiralknetter SP 120 F

- fahrbare Bauweise - Fahrrollen Polyamid
- Einfach in der Bedienung mit Laufprogrammspeicher in Folientastatur CS03 - Klartextanzeige
- Not-Aus Schalter
- Lackierung Glattlack weiß RAL 9002
- Bottich und Knetspirale in Edelstahl - rostfrei
- Bottich mit Staubabdeckung
  
- Teig max.: 120 kg (Weizen)
- Mehl max.: 75 kg (Weizen)
- Knetzeitwert: 67 W/kg Teig
- Bottichinhalt: 180 l
- Bottichinnendurchmesser: 750 mm
- Bottichaußendurchmesser: 800 mm
- Bottichhöhe vom Fußboden: 805 mm
- Höhe in Reinigungsstellung: 1890 mm (Deckel offen)
  
- Werkzeugantrieb: 4 / 8 kW
- Leitungsquerschnitt: 4 x 6mm<sup>2</sup> Cu
- Gesamtanschluss: 400 V / 50 Hz / 15 kVA
- Absicherung: 25 A träge
- 32 A CEE Stecker
- LpA 70 db(A)
  
- gebraucht, überholt

Artikel-Nr.: 1a-DiosnaSP120Fgeb

Lagerstand: 1

Hersteller: DIOSNA

Gewicht: 580 Kilogramm

B x T x H: 800 x 1300 x 1300 mm

Lieferzeit: auf Anfrage



