



## DIOSNA-Spiralkneter Typ SPV 120 AF

- Maschinenkopf hydraulisch heb- und senkbar
- Bottich hydraulisch verriegelt mit Zange
- Maschine mit 100 mm Bodenfreiheit
- Knetspirale in Edelstahl - rostfrei
- Staubabdeckung in Edelstahl - rostfrei mit Deckelklappe
- Lackierung graualuminium RAL 9007
- Einfach in der Bedienung mit Laufprogrammspeicher in Folientastaturlausführung CS03 - Klartextanzeige

- Teig max.: 120 kg
- Mehl max.: 75 kg
- Knetzeitwert: 67 W/kg Teig
- Bottichinhalt: 180 l
- Bottichaußendurchmesser: 790 mm
- Höhe Kneter ausgefahren: 1945 mm

- Werkzeugantrieb: 4 / 8 kW
- Bottichantrieb - Reibrad: 300 / 450 W
- Hydraulikantrieb: 750 W
- Gesamtanschluss: 400 V / 50 Hz / 8,2 kW / 22,8 A
- Absicherung: 32 A träge
- Leitungsquerschnitt: 4 x 6mm<sup>2</sup> Cu
- 32 A CEE Stecker
- LpA 70 db(A)

- inkl. 1Stk. Bottichwagen mit Polyamidrollen
- Lenker und Bottich Edelstahl - rostfrei
- Untergestell graualuminium RAL 9007
- Gewicht Bottich: 170 kg
- Bottichinhalt: 180 l
- Bottichaußendurchmesser: 790 mm
- Bottichhöhe: 810 mm

Artikel-Nr.: 1a-Diosna120AF

Lagerstand: 1

Hersteller: DIOSNA

Gewicht: 1000 Kilogramm

B x T x H: 900 x 1400 x 1550 mm

Lieferzeit: auf Anfrage



