

## BAKKTRADE SPIRAALKNEDER MET VASTE KUIP

1N9SPK0002



De BakkTrade spiraalkneder is ideaal voor het kneden van brood, kleinbrood en pizzadeeg. De mechanische overbrenging en motor zijn krachtig genoeg om zelfs de meest vaste degen te kunnen kneden. Alle elementen die met het deeg in contact komen zijn van roestvrij staal. De machine voldoet aan alle wetgevingen i.v.m. voeding en veiligheid voor de gebruiker.

### Technische specificaties

<b>Deegcapaciteit</b>	50 kg
<b>Kuipinhoud</b>	63 l
<b>Afmetingen (h x b x d)</b>	100 x 54 x 92 cm
<b>Gewicht</b>	150 kg
<b>Elektriciteit</b>	3 x 230 / 400V 2,2 kW

### Kenmerken

Kuip en kneedarm uitgevoerd in roestvrij staal

Gietijzeren omkasting