



Spiralkneter Modell *PK-10*



Gewicht / weight / poids:
netto: 42 kg
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 395-1015
EAN-code: 4017337 395019

D Spiralkneter Modell *PK-10*

- Gehäuse aus verstärktem Stahl
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Stahl
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe selbstöhlend
- Für ca. 8 kg Teig
- 4 Räder im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 320 x H 210 mm
- Abmessungen: B 280 x T 540 x H 550 mm
- Anschluß: 230 V / 1 Ph / 0,375 kW

GB Spiral mixer Model *PK-10*

- Housing made of thick steel
- Bowl, spiral, central shaft and protection cover are made of stainless steel
- All rotating parts are assembled on sealed ball-bearings
- Self-lubricating gear box
- For appr. 8 kg dough
- 4 castors included (not preassembled)
- Bowl (fix): Ø 320 x H 210 mm
- Dimensions: W 280 x D 540 x H 550 mm
- Power connection: 230 V / 1 Ph / 0,375 kW

F Mixer à vrille Modèl *PK-10*

- Construction en acier épais
- Bol, vrille, arbre central, couvercle de protection sont fabriqués en inox
- Le système rotatif est assemblé sur système de roulement à bille hermétique
- Pour env. 8 kg pâte
- 4 roues incluse (non monté)
- Bol (fixe): Ø 320 x H 210 mm
- Dimensions: L 280 x P 540 x H 550 mm
- Puissance: 230 V / 1 Ph / 0,375 kW

NL Spiraal kneedmachine Model *PK-10*

- Buitenkant uit versterkt staal
- Mengbak, deeghaak, centrale as en draadrek uit roestvrij staal
- Alle draaiende delen zijn op kogellagers gemonteerd
- Zelfsmerend
- Voor ca. 8 kg deeg
- 4 wielen inclusief (niet gemonteerd)
- Mengbak (fix): Ø 320 x H 210 mm
- Afmeting: B 230 x D 540 x H 550 mm
- Aansluiting: 230 V / 1 F / 0,375 kW

saro Gastro-Products GmbH - Sandbahn 6 - 46446 Emmerich - Germany
Tel.: (02822) 9258-0 - Fax: (02822) 18192 - Internet: www.saro.de - E-Mail: info@saro.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten