



PK-25





TERAMO 1


Spiralkneter Modell PK-25 / PK-50

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe selbstöhlend
- Für ca. 12-18 kg Teig bzw. ca. 25-38 kg Teig
- 4 Rollen im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 360 x H 210 mm bzw. Ø 450 x H 260 mm

Spiral Mixer Modell PK-25 / PK-50

- Material: (housing) thick steel, powder coated (bowl, spiral, central shaft and protection cover) stainless steel
- All rotating parts are assembled on sealed ball-bearings
- Self-lubricating gear box
- For approx. 12-18 kg dough or approx. 25-38 kg dough
- 4 wheels included (not preassembled)
- Bowl (fix): Ø 360 x H 210 mm or Ø 450 x H 260 mm

 PK-25 400 V - 3 Ph. - 1,1 kW  100 / 143
PK-50 400 V - 3 Ph. - 2,0 kW

 PK-25 B 400 x T 720 x H 620 mm
PK-50 B 500 x T 840 x H 720 mm

	PK-25	PK-50
Bestell Nr. Order No.	395-1020	395-1025
EAN Code	4017337 395002	4017337 395026



NEW TERAMO 2


Teigausrollmaschine Modell TERAMO 1 / TERAMO 2

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- Teigdurchmesser: 100 - 300 mm bzw. 100 - 400 mm
- Teiggewicht: 50 - 500 g
- Teigdicke: 0,5 - 5,5 mm

Dough Rolling Machine Model TERAMO 1 / TERAMO 2

- Material: (housing) stainless steel
- Dough diameter: 100 - 300 mm or 100 - 400 mm
- Dough weight: 50 - 500 g
- Dough thickness: 0,5 - 5,5 mm

 230 V - 1 Ph. - 0,37 kW  52 / 56

 TERAMO 1 B 530 x T 480 x H 560 mm
TERAMO 2 B 530 x T 530 x H 650 mm

	TERAMO 1	TERAMO 2
Bestell Nr. Order No.	395-1040	395-1045
EAN Code	4017337 395057	4017337 039364