

Knetmaschine IRIS 30

Der perfekte Spiralkneter
für 3 bis 25 kg Teig



Knetmaschine

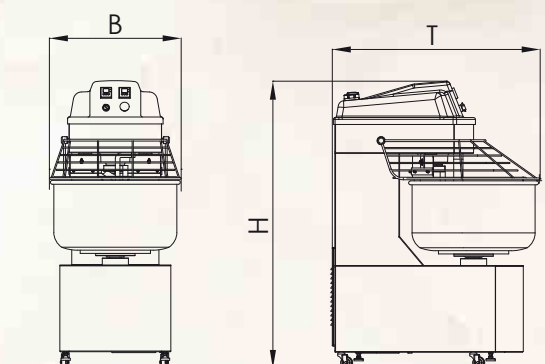
IRIS 30

Spiralknetmaschine für max. 25 kg Teig

Ausführung:

- 2 Geschwindigkeiten
- 2 digitale Zeituhren steuern automatisch die Umschaltung der Geschwindigkeiten von Mischen auf Kneten
- Bedienelemente sind vorne angeordnet
- geschlossene Schutzhaube
- fahrbar

Modell	IRIS 30
Mehlfassung max. kg	17
Teigfassung min./max. kg	2/25
Kesselinhalt Liter	45
Abmessungen BxTxH in cm	57x89x119
Gewicht kg	200
Absicherung	16 A träge
Anschluss	400 V
Leistung	1,9 kW



Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet SG

Telefon 0844 845 123
Telefax 0844 845 124
info@pitec.ch
www.pitec.ch