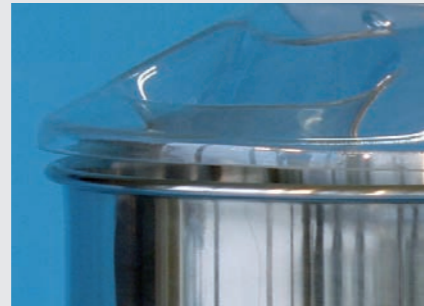


Unsere Teigknetmaschinen eignen sich für alle Brotteige, Zopf- oder Pizzateige, ebenso für Nudeln, Spätzle, Knödelteige und für Wurstbrät.

Erstklassige Qualität

Eine extrem starke Lagerung aller beweglichen Teile sowie eine Teigschüssel aus dickwandigem Edelstahl und ein zusätzlich verstärkter Boden sorgen für eine lange Lebensdauer.



Mit dem transparenten und schlagfesten Kunststoffdeckel können Sie den Knetvorgang genau beobachten und gegebenenfalls Wasser dazugeben, ohne daß Sie den Knetvorgang unterbrechen. Dafür ist eine Vertiefung am Kunststoffdeckel vorgesehen.

Er schließt die Teigschüssel so ab, daß fast kein Mehlstaub nach außen dringen kann.

Unsere doppelt gelagerten Kneithaken halten selbst dem festesten Teig stand. Keilriemen und Kettenantrieb können getrennt voneinander problemlos gespannt werden.

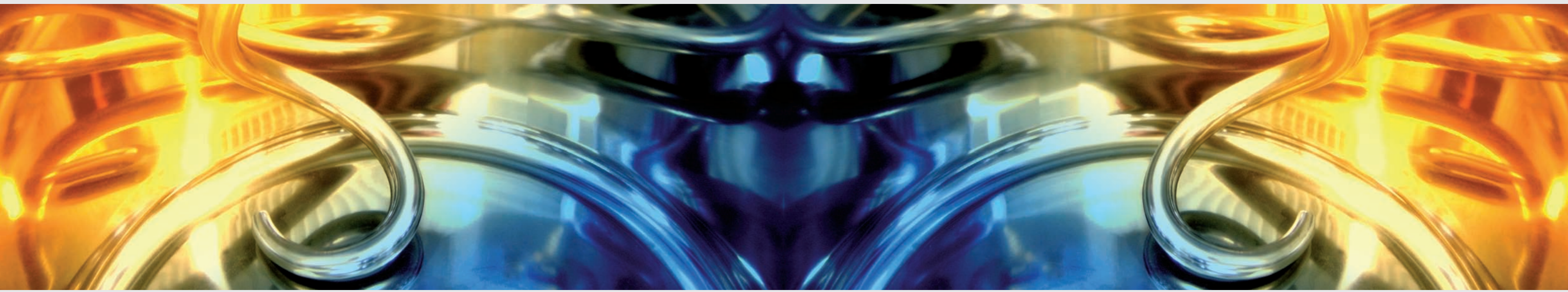


Kneithaken und Teigschüssel sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Das Gehäuse wird aus dickwandigem Stahlblech gefertigt und pulverbeschichtet. Ein hochleistungsstarker Industriemotor sorgt für den Antrieb der Maschine.

Typ	Teig (kg)	Mehl (kg)	Inhalt	Stromanschluss	Maße (LxBxH)	gebremste Räder	2 Geschw./ Zeitschaltuhr	Motor	Gewicht
5KE	5 kg	3 kg	8 ltr.	230 V	46 x 28 x 38 cm	Tischgerät	nein	0,25 kW	30 kg
5KH*	5 kg	3 kg	8 ltr.	230 V	46 x 28 x 38 cm	Tischgerät	nein	0,25 kW	30 kg
10KE	10 kg	5 kg	12 ltr.	230/400 V	52 x 28 x 58 cm	auf Wunsch	nein	0,55 kW	48 kg
20KE	20 kg	10 kg	26 ltr.	230/400 V	69 x 39 x 76 cm	serienmäßig	auf Wunsch	0,75 kW	72 kg
20KHA**	20 kg	10 kg	26 ltr.	230/400 V	69 x 39 x 76 cm	serienmäßig	nein	0,75 kW	78 kg
20KHA2GZ**	20 kg	10 kg	26 ltr.	400 V	69 x 39 x 76 cm	serienmäßig	serienmäßig	0,5-1,1 kW	80 kg
38KE	38 kg	20 kg	53 ltr.	230/400 V	86 x 53 x 80 cm	serienmäßig	auf Wunsch	1,5 kW	100 kg
30KGZ2G	30 kg	18 kg	38 ltr.	400 V	76 x 42 x 100 cm	serienmäßig	serienmäßig	1,1-1,4 kW	112 kg
40KGZ2G	40 kg	23 kg	51 ltr.	400 V	81 x 48 x 104 cm	serienmäßig	serienmäßig	1,1-1,4 kW	124 kg
50KGZ2G	50 kg	28 kg	66 ltr.	400 V	94 x 53 x 112 cm	serienmäßig	serienmäßig	1,4-2,2 kW	185 kg
60KGZ2G	60 kg	35 kg	79 ltr.	400 V	91 x 58 x 116 cm	serienmäßig	serienmäßig	1,4-2,2 kW	215 kg
RA 7	2,5 kg		6,5 ltr.	230 V	41 x 23 x 42 cm	Tischgerät	stufenlos	0,5 kW	19 kg
RA 20	ca. 12 kg		20 ltr.	400 V	65 x 46 x 90 cm	auf Wunsch	stufenlos	0,55 kW	93 kg
RA 30	ca. 17 kg		30 ltr.	400 V	80 x 52 x 135 cm	nein	stufenlos	1,1 kW	225 kg

* Knetarm hochklappbar ** Knetarm hochklappbar, Schüssel abnehmbar
ab Typ 10KE alle Maschinen serienmäßig mit Zeitschaltuhr 230 V-Maschinen nur mit einer Geschwindigkeit möglich





Teigknetmaschinen vom Profi

SELA-Teigwarengeräte GmbH
Auf der Steige 40
D-88326 Aulendorf

Telefon 0049-7525-1044
Telefax 0049-7525-60603

E-Mail info@sela-gmbh.de
Internet www.sela-gmbh.de

SELA

SELA