



**Kronen Planetenrührmaschinen
Modell KP-60 3 – KP-60 ST**

**Geballte Kraft für Ihre Teige, Massen, Cream,
ob in der Küche oder Backstube**

Kronen Planetenrührmaschinen Modell KP-60 3 KP-60 ST

So stellt man sich eine Rührmaschine vor:
Unverwüstliches Zahnradgetriebe mit
Edelstahl-Korpus.
Hebesenkvorrichtung für Kessel,
mit 3 Geschwindigkeiten oder
stufenloser Geschwindigkeit.

Motorbetriebenes Heben und Senken
des Kessels auf jede beliebige Höhe.
Ohne Kraftaufwand



Antrieb:
Vollzahnradgetriebe im Ölbad laufend,
wartungsfrei.



Zusatzausstattung:
30-ltr.-Kessel und Werkzeuge.



Komplette Ausstattung:
60-ltr.-Edelstahlkessel, Rührbesen, Flachrührer, Knethaken,
Kesselwagen, Anstecknabe für Ansatz-Geräte.

Technische Daten:

| | Modell KP-60 3 | Modell KP-60 ST |
|-------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Maße BxHxT: | 570 x 1.140 x 1.070 mm | 570 x 1.140 x 1.070 mm |
| Gewicht: | 430 kg | 400 kg |
| Anschluss: | 3/N/PE / 400 V / 50 Hz | 1/N/PE / 230 V / 50 Hz |
| Motor: | 3 Gänge (1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW) | stufenl. Drehzahlreg. (2,2 kW) |
| Leistung: | 60-Liter-Kessel 15 kg Teig | |