

**SPIRALMIXER NT05 MIT FESTEM KOPF - EINPHASIG 220 V - 1 GESCHWINDIGKEIT**

SPIRALMIXER FÜR PIZZA UND BROT Cod. SM 5



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## TECHNISCHE DATEN:

- Der Kettenantrieb ermöglicht den Verzicht auf Öl
- Behälter aus Edelstahl 304
- Niederspannungsschalttafel (24 Volt)
- Spezialspirale aus Edelstahl, die höchsten Belastungen standhält
- Maschine mit Direktantrieb, der lästige Geräusche und teure Wartungsarbeiten überflüssig macht.

## FASSUNGSVERMÖGEN UND EIGENSCHAFTEN:

- Fassungsvermögen Teig 5 kg.
- Fassungsvermögen Mehl 3 kg.
- Fassungsvermögen Liter 7
- Schüsselgröße Durchmesser 26x14 cm.
- Motor 0,37 kW
- 1 Geschwindigkeit
- Spannung 220 Volt Einphasig - 50 Hz
- Maschinengröße 52x28x(h)44 cm.
- Gewicht 36 kg.
- Umdrehungen der Schüssel pro Minute 20
- Umdrehungen der Spirale pro Minute 129