

**SPIRALMISCHER NT30 FESTKOPF - DREIPHASIG 380 V
- 2 GESCHWINDIGKEITEN - GITTERSCHUTZ**

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. MS 30



vedi prodotto online

CODICE: **SM30FT2VTX**
MARCA: **3F ALIMACCHINE**

SOLUZIONI FOODSERVICE

TECHNISCHE DATEN:

- Kettenantrieb, der die Beseitigung von Öl ermöglicht
- Tank aus Edelstahl 304
- Niederspannungs-Bedienfeld (24 Volt)
- Spirale aus speziellem Edelstahl, beständig gegen stärkste Belastungen
- Maschine mit Direktgetriebe, die störende Geräusche und teure Wartung eliminiert.

KAPAZITÄT UND MERKMALE:

- MIN. Mischkapazität. kg.5 MAX. 25kg
- Mehlkapazität MIN. kg.3 MAX. 17kg
- Fassungsvermögen 32 Liter
- Badewannengröße Durchmesser cm.40x26h
- Motor kW 0,75 - kW 1,10
- 2 Geschwindigkeiten (reduziert und Standard)
- Spannung 380 Volt dreiphasig - 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.76x42x66h
- Gewicht 73 kg
- Umdrehungen pro Minute Tank 1. Geschwindigkeit 12
- Umdrehungen pro Minute Spirale 1. Geschwindigkeit 103
- Umdrehungen pro Minute Tank 2. Gang 19
- Umdrehungen pro Minute Spirale 2. Geschwindigkeit 160

EDELSTAHL-GITTERSCHUTZ ZUM TANKSCHUTZ

Dieses Zubehör ermöglicht Ihnen eine bessere Blick auf den Teig in der Schüssel.