

**SPIRALMISCHER NT20 FESTKOPF - DREIPHASIG 380 V
- 2 GESCHWINDIGKEITEN**

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. MS 20



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.3 MAX. 17kg
- Mehlkapazität MIN. kg.2 MAX. 11kg
- Fassungsvermögen 22 Liter
- Badewannengröße Durchmesser 36,5 x 24,5 cm
- Motor kW 0,55 - kW 0,75
- 2 Geschwindigkeiten (reduziert und Standard)
- Spannung 380 Volt dreiphasig - 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.73x38,5x66h
- Gewicht 69kg
- 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