

**SPIRALMISCHER NT30 MIT FESTEM KOPF – DREIPHASIG
380 V – 1 GESCHWINDIGKEIT**

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. MS 30



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
- 1,10-kW-Motor
- 1 Geschwindigkeit
- Spannung 380 Volt dreiphasig – 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.76x42x66h
- Gewicht 73 kg
- Umdrehungen pro Minute Tank 19
- Umdrehungen pro Minute Spirale 160