

**SPIRALMISCHER NT40 FESTKOPF - DREIPHASIG 380 V
- 2 GESCHWINDIGKEITEN**

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. SM 40



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.6 MAX kg.35
- Mehlkapazität MIN. kg.3,5 MAX kg.23
- Fassungsvermögen 41 Liter
- Badewannengröße Durchmesser cm.45x26h
- Motor 1,1 kW - 1,5 kW
- 2 Geschwindigkeiten (reduziert und Standard)
- Spannung 380 Volt dreiphasig – 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.84x48x76h
- Gewicht 118 kg
- Umdrehungen pro Minute Tank 1. Geschwindigkeit 10
- Umdrehungen pro Minute Spirale 1. Geschwindigkeit 88
- Umdrehungen pro Minute 2. Geschwindigkeitsschüssel 16
- Umdrehungen pro Minute Spirale 2. Geschwindigkeit 137