

**SPIRALMISCHER NT10 MIT FESTEM KOPF – DREIPHASIG  
380 V – 1 GESCHWINDIGKEIT**

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. MS 10



# 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.1,5 MAX kg.8
- Mehlkapazität MIN. kg.1 MAX. 5kg
- Fassungsvermögen 12 Liter
- Badewannengröße Durchmesser 28x19,5 cm
- Motor kW 0,55 - kW 0,75
- 1 Geschwindigkeit
- Spannung 400 Volt dreiphasig - 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.59x30x57h
- Gewicht 44kg
- Umdrehungen pro Minute Tank 20
- Umdrehungen pro Minute Spirale 129