SPIRALMISCHER NT10 FESTKOPF - EINPHASIG 220 V - 1 GESCHWINDIGKEIT

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. MS 10

vedi prodotto online

CODICE: **SM10FM**
MARCA: **3F ALIMACCHINE**

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

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 kg.5
- Fassungsvermögen 12 Liter
- Badewannengröße Durchmesser 28x19,5 cm
- Motor kW 0,37
- 1 Geschwindigkeit
- Spannung 220 Volt einphasig – 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.59x30x57h
- Gewicht 44kg
- Umdrehungen pro Minute Tank 20
- Umdrehungen pro Minute Spirale 129

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it