

**SPIRALMISCHER NT10 MIT FESTEM KOPF – DREIPHASIG
380 V – 2 GESCHWINDIGKEITEN**

SPIRALMISCHER FÜR PIZZA UND BROT cod. MS 10



vedi prodotto online

CODICE: **SM10FT2V**
MARCA: **3F ALIMACCHINE**

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. 8kg
- Mehlkapazität MIN. kg.1 MAX. 5kg
- Fassungsvermögen 12 Liter
- Badewannengröße Durchmesser 28x19,5 cm
- Motor kW 0,55 - kW 0,75
- 2 Geschwindigkeiten (reduziert und Standard)
- Spannung 400 Volt dreiphasig - 50 Hz
- Maschinenabmessungen cm.59x30x57h
- Gewicht 44kg
- Umdrehungen pro Minute Tank 1. Geschwindigkeit 13
- Umdrehungen pro Minute Spirale 1. Geschwindigkeit 83
- Umdrehungen pro Minute 2. Geschwindigkeitstank 20
- Umdrehungen pro Minute Spirale 2. Geschwindigkeit 129