


TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	13
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	340
Höhe (mm)	403

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MANUELLER FLEISCHMISCHER AUS EDELSTAHL mit 20 kg BEHÄLTER, ideal für KLEINE TEIGE, sowohl in der METZGEREI als auch im GASTRONOMIE-BEREICH :

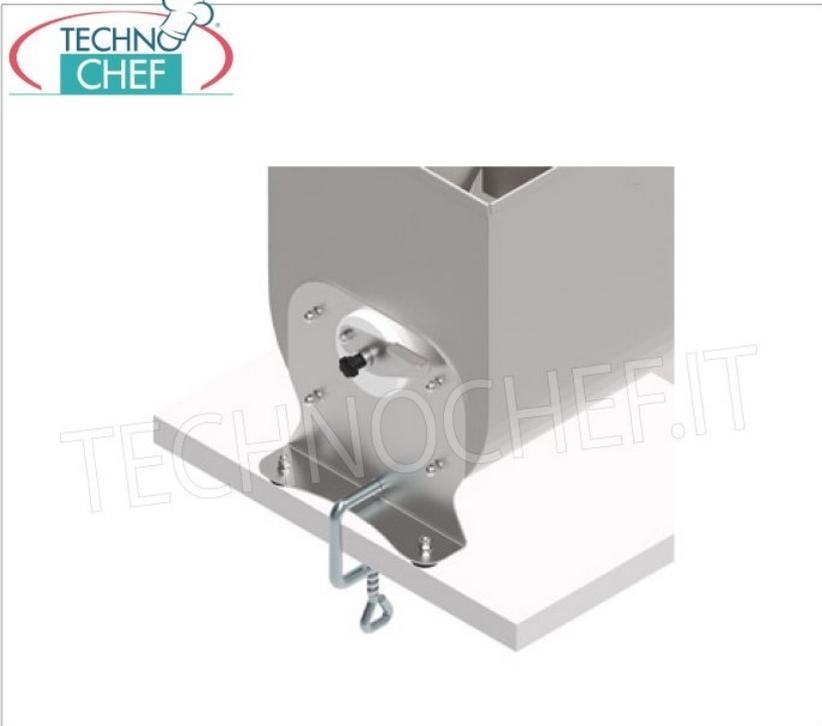
- **Konstruktion** aus **Edelstahl Aisi 304** ;
- **Klinge** aus **rostfreiem Stahl AISI 304, leicht abnehmbar** ohne Werkzeug;
- **Unteretzungsgetriebe mit gehärteten und geschliffenen Zahnrädern** ;
- **Getriebeschutzsystem** mit doppelter Öldichtung;
- **2 Knetgeschwindigkeiten** :
 - 1:1 im direkten Kontakt mit der Schaufel
 - 1:3 für zähere Teige.
- **Praktisch und kompakt** .

TECHNISCHE DATEN :

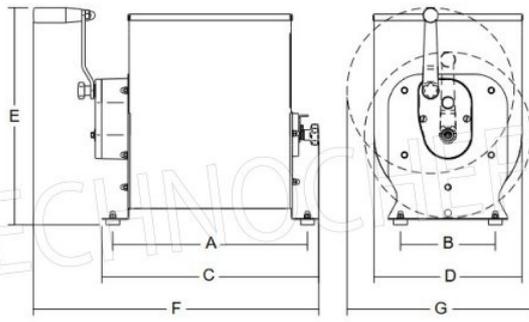
- Tankabmessungen: mm 270x300
- Fassungsvermögen: 28 l / 20 kg
- Nettogewicht: 13 kg
- Abmessungen: 400x340x403mm

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SI-IP20MAN	Manueller Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 20 kg, abnehmbares Edelstahlmesser, 2 Mischgeschwindigkeiten, Gewicht 13 kg, Maße 400 x 340 x 403 mm	€ 600,27 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden







											
	mm	h/kg	mm	kg	kg						
IP 20 Man	270x300	28/20	360	175	400	273	403	527	340	13	23