



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	60
<b>Breite (mm)</b>	675
<b>Tiefe (mm)</b>	350
<b>Höhe (mm)</b>	702

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **SPIRALMISCHER mit festem Kopf und 15-Liter-Schüssel:**

- **Stahlkonstruktion** mit hoher Dicke,
- Lackierung mit lebensmittelungiftigen Epoxidpulvern,
- **Wanne , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl ,**
- **Teigkapazität 12 kg,**
- **Wannenabmessungen mm 317x210 ,**
- **Serientimer ,**
- **Räder serienmäßig mit Bremse ,**
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor ,
- **erhältlich mit einphasigem und dreiphasigem 2-Gang-Motor,**
- Elektrische Anlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Norm.

##### **HERGESTELLT IN ITALIEN**

#### VERFÜGBARE MODELLE

##### **TCF163-002510**



**Spiralknetzer mit festem Kopf und Schüssel 15 Liter, Teigkapazität 12 kg, EINPHASIG, V 230/1, kW 0,90, Abm. mm 675x350x702h - Angebot anfordern**

**€ 0,00**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung 4 bis 9 Tage**

**TCF163-002530**



**Spiralknetter mit festem Kopf und Schüssel 15  
Liter, Teigkapazität 12 kg, 2  
GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V 400/3, kW  
0,60/0,80, Abm. mm 675x350x702h - Angebot  
anfordern**

**€ 0,00**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage