



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	65
Breite (mm)	697
Tiefe (mm)	390
Höhe (mm)	702

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit festem Kopf und 20-Liter-Schüssel:

- **Stahlkonstruktion** mit hoher Dicke,
- Lackierung mit lebensmittelungiftigen Epoxidpulvern,
- **Wanne , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl ,**
- **Teigkapazität 18 kg,**
- **Wannenabmessungen mm 360x210 ,**
- **Serientimer ,**
- **Räder mit Standardbremsen ,**
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor ,
- **erhältlich mit einphasigem und dreiphasigem 2-Gang-Motor,**
- Elektrische Anlage und Sicherheitseinrichtungen entsprechen den CE-Normen.

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-002600

Spiralknetzer mit festem Kopf und 20-Liter-Schüssel, 18 kg Teigkapazität, EINPHASIG, V 230/1, kW 0,90, Abm. mm 697x390x702h - Angebot anfordern

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



TCF163-002630



Spiralkneter mit festem Kopf und 20-Liter-Schüssel, 18 kg Teigkapazität, 2 DREHSTROMGESCHWINDIGKEITEN, V 400/3, kW 0,60/0,80, Abm. mm 697x390x702h - Angebot anfordern

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage