



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	95
Breite (mm)	762
Tiefe (mm)	430
Höhe (mm)	786

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit festem Kopf und 33-Liter-Schüssel:

- **Stahlkonstruktion** mit hoher Dicke,
- Lackierung mit lebensmittelungiftigen Epoxidpulvern,
- **Wanne , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl ,**
- **Teigkapazität 25 kg,**
- **Wannenabmessungen mm 400x260 ,**
- **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

TCF163-002710

Spiralknetzer mit festem Kopf und Schüssel 33 Liter, Teigkapazität 25 kg, EINPHASIG, V 230/1, kW 1,10, Abm. mm 762x430x786h - Angebot anfordern

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



TCF163-002730



Spiralkneter mit festem Kopf und Schüssel 33 Liter, Teigkapazität 25 kg, 2 GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V 400/3, kW 1,00/1,40, Abm. mm 762x430x786h - Angebot anfordern

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage