


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Frequenz (Hz)</b>	5060
<b>Leistung (Kw)</b>	0,75
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	23
<b>Breite (mm)</b>	370
<b>Tiefe (mm)</b>	300
<b>Höhe (mm)</b>	900

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**SÄULENBROTMÜHLE für TROCKENES und GETÖSTETES BROT, Leistung 80-100 kg/Stunde :**

- **Edelstahlstruktur ;**
- **255 mm hohe Auslauföffnung aus Aluminiumguss ;**
- **Sieb mit doppelter Körnung , Durchmesser 3/4" , 5-6 mm;**
- **Ausbeute bis zu 80-100 kg/Stunde ;**
- kompakt und effektiv;
- **geeignet zur Herstellung von Semmelbröseln aus trockenem oder geröstetem Brot;**
- ideal für kleine und mittlere Labore.

**Optional/Zubehör :**

- zusätzliches Sieb - Cod.RLM-ST.

**CE-Kennzeichnung**
**Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>RLM-MAC100</b>	SÄULENBROTMÜHLE für trockenes und geröstetes Brot, Leistung 80-100 kg/Stunde, doppelte Korngrößensiebe Durchmesser 3/4", 5-6 mm, Auslauföffnungshöhe aus Aluminiumguss 255 mm, V.380/3, 0,75 kW, Gewicht 23 kg, Maße 370 x 300 x 900 mm	<b>€ 1.019,97</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung 4 bis 9 Tage</b>

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>RLM-ST</b> 	<b>zusätzliche Sieve</b>	<b>€ 59,65</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage