



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	5060
Leistung (Kw)	1,5
Nettogewicht (Kg)	40
Bruttogewicht (Kg)	52
Breite (mm)	370
Tiefe (mm)	300
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mod.RLM-BM11 - SÄULENBROTWOLF für TROCKENES und GERÖSTETES BROT, Leistung 300 kg/Stunde :

- **Edelstahlstruktur ;**
- 255 mm hohe **Auslassöffnung aus Aluminiumguss ;**
- **Sieb mit doppelter Körnung ,** Durchmesser 3/4', 5-6 mm;
- **kippbarer Ladetrichter ;**
- **Leistung bis zu 300 kg/Stunde ;**
- **doppelter Sicherheitsschutz ;**
- kompakt und effektiv;
- **geeignet zur Herstellung von Paniermehl** aus **trockenem oder geröstetem** Brot;
- **optionales Set zum Mahlen von Semmelbröseln** (nicht im Lieferumfang enthalten);
- ideal für kleine und mittlere Labore.

Optional/Zubehör :

- zusätzliches Sieb - Cod.RLM-ST.
- 8/10 Siebklingen-Set für Paniermehl - Mod.RLM-MOL.
- 4-Bein-Set (14,5 cm hoch) - Cod.RLM-GA-X.

CE-Kennzeichnung Hergestellt in Italien

RLM-BM11	SÄULENBROTMÜHLE für trockenes und geröstetes Brot, Leistung 300 kg/Stunde, doppelte Korngrößensiebe Durchmesser 3/4", 5-6 mm, Auslassöffnung aus Aluminiumguss, Höhe 255 mm, V.380/3, Kw.1,1, Gewicht 30 kg, Maße 370 x 300 x 900 mm	€ 1.238,73 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RLM-ST 	zusätzliche Sieve	€ 59,65 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
RLM-GA-X 	Kit 4 Beine (high cm.14,5) für Mod.RLM-BM11	€ 162,45 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
RLM-MOL 	Sieb 10.08 Klingensatz für Krümel, geeignet für Mod.RLM-BM11	€ 193,65 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

