



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Spiralkneiter mit anhebbarern Kopf und abnehmbarer Schüssel mit maximal 60 kg Teig pro Zyklus, 2-Geschwindigkeitsversion :

- **sehr dicke Stahlkonstruktion ;**
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel;
- **Schüssel, Spirale, Säule aus hochbeständigem Edelstahl ;**
- Tankschutzgitter aus Edelstahl;
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor;
- **Wannengröße 550x370 mm - 75 l ;**
- **Serientimer ;**
- Elektrisches System und Sicherheitsvorrichtung gemäß CE-Normen.
-
- Liefert
- 4-Rad-Kit (2 mit Bremse)

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	270
Breite (mm)	1020
Tiefe (mm)	575
Höhe (mm)	1010

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-001800



60-kg-SPIRALMISCHER mit HEBEKOPF und ABNEHMBARER SCHÜSSEL, 2 Geschwindigkeiten - V. 400/3+N - FORDERN SIE EIN ANGEBOT AN

60-kg-Spiralmischer mit Hubkopf und abnehmbarer 75-Liter-Schüssel, 2-GESCHWINDIGKEITS-Version, V.400/3, Kw.2,6/3,4, Gewicht 270 kg, Abm. 1020 x 575 x 1010 mm

€ 0,00

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung