



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit festem Kopf und 75-l-Schüssel:

- dicke **Stahlkonstruktion** ,
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel,
- **Tank , Spirale , Säule aus hochfestem Edelstahl** ,
- **Teigkapazität 60 kg** ,
- Mehlkapazität 40 kg,
- **Tankabmessungen mm 550x370** ,
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Getriebe mit Getriebemotor im Ölbad ,
- **Serientimer** ,
- **Räder serienmäßig gebremst** ,
- erhältlich mit einphasigem **oder dreiphasigem 2-stufigem Motor** ,
- elektrisches System und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	250
Breite (mm)	1020
Tiefe (mm)	575
Höhe (mm)	1010

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-003010



60 kg SPIRALMISCHER (75 lt Brunnen), EINPHASIG, V.230 / 1

Spiralkneter mit Kopf und 75 Liter fester Schüssel,
Teigkapazität 60 Kg, V 230/1, Kw.2,6, Gewicht 250 Kg,
Abm. mm.1020x575x1010h

TCF163-003030



**SPIRALMISCHER 60 Kg (75 Liter Tank), 2
GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V.400 / 3**
Spiralkneter mit Kopf und 75 Liter fester Schüssel,
Teigkapazität 60 Kg, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3,
Kw.2,6 / 3,4, Gewicht 250 Kg,
Abm.mm.1020x575x1010h