



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit Kopf und fester 20-Liter-Schüssel:

-
- sehr dicke **Stahlkonstruktion** ,
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel,
- **Schüssel , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl** ,
- **Teigkapazität 18 kg**,
- **Wannenmaße 360x210 mm** ,
- **Serientimer** ,
- **Räder serienmäßig mit Bremse** ,
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor ,
- **erhältlich mit einphasigem und dreiphasigem 2-Stufen-Motor**,
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	65
Breite (mm)	697
Tiefe (mm)	390
Höhe (mm)	702

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-002600



SPIRALMISCHER von 18 Kg (Tank von lt. 20), EINPHASIG, V.230 / 1

Spiralkneter mit Kopf und 20 Liter fester Schüssel,
Teigkapazität 18 Kg, V 230/1, kW 0,90, Abm. mm
697x390x702h

TCF163-002630



**18 kg Spiralmischer (20-Liter-Schüssel), 2
Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3**

Spiralkneter mit Kopf und fester 20-Liter-Schüssel, 18 kg
Teigkapazität, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3, kW
0,60/0,80, Abm. mm 697x390x702h