



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit Kopf und fester 50-Liter-Schüssel:

- sehr dicke **Stahlkonstruktion** ,
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel,
- **Schüssel , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl** ,
- **Teigkapazität 44 kg**,
- **Wannenmaße 500X270 mm** ,
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor ,
- **Serientimer** ,
- **Räder serienmäßig mit Bremse** ,
- **erhältlich mit einphasigem und dreiphasigem 2-Stufen-Motor**,
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	110
Breite (mm)	842
Tiefe (mm)	480
Höhe (mm)	786

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-002910



**44-kg-SPIRALMISCHER (50-Liter-Schüssel),
EINPHASIG, V.230/1**

Spiralmischer mit Kopf und fester 50-Liter-Schüssel,
Mischkapazität 44 kg, V 230/1, kW 1,50, Abm. mm
842x480x786h

TCF163-002930



**44 kg Spiralmischer (50-Liter-Schüssel), 2
Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3**

Spiralkneter mit Kopf und fester 50-Liter-Schüssel, 44 kg
Teigkapazität, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3, kW
1,50/2,20, Abm. mm 842x480x786h