



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>RLM-BM11</b>	SÄULENBROTMÜHLE für trockenes und geröstetes Brot, Ausbeute 300 kg / Stunde, Siebe in doppelter Granulometrie Durchmesser 3/4 ", 5-6 mm, Auslass aus Aluminiumguss hoch mm.255, V.380 / 3, Kw.1, 1, Gewicht 30 kg, Abm. mm. 370 x 300 x 900 h	<b>€ 1.219,43</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b>

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**Mod.RLM-BM11 - SÄULENBROTMÜHLE für TROCKENES UND GERÖSTETES BROT, Ausbeute 300 Kg / Stunde :**

- **Edelstahlstruktur ;**
- **Auslauf aus Aluminiumguss 255 mm hoch ;**
- **Sieb mit doppelter Granulometrie , Durchmesser 3/4 " ; 5-6 mm;**
- **reversibler Ladetrichter ;**
- **Ausbeute bis zu 300 kg/Stunde ;**
- **doppelter Unfallverhütungsschutz ;**
- kompakt und effektiv;
- **geeignet zur Herstellung von Paniermehl** ausgehend von **trockenem oder getoastetem** Brot;
- **optionales Kit zum Mahlen der Krume** (nicht im Lieferumfang enthalten);
- Ideal für kleine und mittlere Werkstätten.

**Optional / Zubehör :**

- zusätzliches Sieb - Code RLM-ST.
- 8/10 Siebklingsatz für Krümel - Mod.RLM-MOL.
- Bausatz mit 4 Beinen (14,5 cm hoch) - Code RLM-GA-X.

**CE-Zeichen Hergestellt in Italien**
**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	5060
<b>Leistung (Kw)</b>	1,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	40
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	52

Breite (mm) 370

Tiefe (mm) 300

Höhe (mm) 900

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>RLM-ST</b> □	<b>zusätzliche Sieve</b>	<b>€ 59,65</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>RLM-GA-X</b> □	<b>Kit 4 Beine (high cm.14,5) für Mod.RLM-BM11</b>	<b>€ 162,45</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>RLM-MOL</b> □	<b>Sieb 10.08 Klingensatz für Krümel, geeignet für Mod.RLM-BM11</b>	<b>€ 193,65</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

