



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

12-Kg-SPIRALMISCHER, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piada:

- **Stahlkonstruktion** mit weißer kratzfester Farbe ,
- Lebensmittelberührende Teile (**Schüssel , Spirale und Nudelspalter**) aus **Edelstahl** ,
- **16-Liter-Edelstahltank**,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel,
- **Stundenleistung 36 kg/h** ;
- **Spiralumdrehungen: 90 U/min** ;
- Tankabdeckung aus geräuchertem Polycarbonat,
- erhältlich in **einphasiger** und **dreiphasiger Ausführung**.

Zubehör/Optionen:

- Tankdeckel aus Edelstahlgitter.
- 2-Gang-Motor.
- Mechanische Zeitschaltuhr.
- Digitaler Timer.
- Wagen mit lackierter Stahlplatte zur Unterstützung des Mixers.
- Kit mit 4 Rädern (2 mit Bremsen).

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	56
Bruttogewicht (Kg)	66
Breite (mm)	350
Tiefe (mm)	650
Höhe (mm)	600

VERFÜGBARE MODELLE

FM12SN-T

Lieferung 4 bis 9 Tage

12 Kg SPIRALMISCHER, Dreiphasig, V.400/3
 12 kg Spiralkneter mit 16 Liter Schüssel, Drehstrom, V
 400/3, kW 0,75, Abm. mm 350x650x600h

FM12SN-M

Lieferung 4 bis 9 Tage

12 Kg SPIRALMISCHER, Einphasig, V.230/1
 12 Kg Spiralkneter mit 16 Liter Schüssel, EINPHASIG, V
 230/1, kW 0,75, Abm. mm 350x650x600h

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FM-2VEL □	Optionaler 2. Gang Optionale 2. Geschwindigkeit für Dreiphasen-Mischer	Lieferung 4 bis 9 Tage

