



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit Kopf und fester 15-Liter-Schüssel:

- sehr dicke **Stahlkonstruktion** ,
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel,
- **Schüssel , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl** ,
- **Teigkapazität 12 kg**,
- **Wannenmaße 317x210 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)	60
Breite (mm)	675
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	702

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-002510



12 kg SPIRALMISCHER (15-Liter-Schüssel), EINPHASIG, V.230/1

Spiralmischer mit Kopf und fester 15-Liter-Schüssel,
Mischkapazität 12 kg, V 230/1, kW 0,90, Abm. mm
675x350x702h

TCF163-002530



**12 kg Spiralmischer (15-Liter-Schüssel), 2
Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3**

Spiralkneter mit Kopf und fester 15-Liter-Schüssel, 12 kg
Teigkapazität, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3, kW
0,60/0,80, Abm. mm 675x350x702h