

Produktmerkmale

Universal Küchenmaschine 4 Geschwindigkeiten 80 l 400 V

Modell SAP -Code 00003714



- Steuertyp: mechanisch
- Schutzabdeckung: Edelstahl mit Einschüttöffnung
- Start stop: Ja
- Sicherheitselement: Totalstopp, das vollständige Anhalten der Anlage beim Öffnen des Behälters schützt den Bediener vor Verletzungen
- Anzahl der Geschwindigkeiten des Geräts: 4
- Standardausrüstung für das Gerät: Kochkessel,
 Schneebesen, Haken, Rührer und Manipulationswagen für Kochkessel
- Weitere Informationen: Möglichkeit des Zukaufs eines Fleischwolfs, Gemüseschneiders und eines 40l-Reduktionskochers
- Mischsystem: mit fest eingesetztem Gefäß
- Werkzeugmontage: Planet

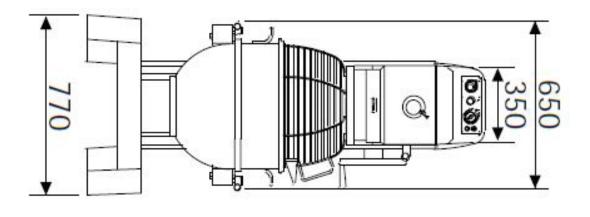
SAP -Code	00003714	Power Electric [KW]	2.237
Netzbreite [MM]	770	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	1050	Schüssellift	mechanisch
Nettohöhe [MM]	1520	Gewichtskapazität des Geräts- behälters [kg]	80.00
Nettogewicht / kg]	490.00		

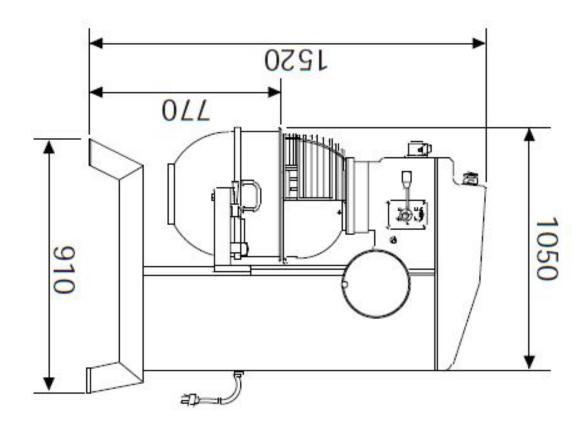


Technische Zeichnung

Universal Küchenmaschine 4 Geschwindigkeiten 80 l 400 V

Modell SAP -Code 00003714









Universal Küchenmaschine 4 Geschwindigkeiten 80 l 400 V

Modell SAP -Code 00003714

Planetenspeicher von Anhängen mit 4 Geschwindigkeiten

Die Aufsätze drehen sich um ihre Achse und bewegen sich gleichzeitig entlang eines Kreises, ohne dass der Behälter (Kessel) gedreht werden muss.

 Besseres Mischen von Zutaten; Bessere Qualität des kommenden Teigs

Zusätzliche Ausrüstung

Möglichkeit des Kreisens oder Schleifens oder Wischleiter -Schultern oder Handhabung von Karren

Multifunktionalität

Inhalt 5 80L

breite Sorte

- Immer die ideale Größe für jede Operation

Sicherheitsmikroschalter

Ohne den Mikroschalter einzuschalten, startet die Maschine nicht

Verhinderung einer möglichen Verletzung des Betreibers

Schutzabdeckung mit einer Hopping -Öffnung

Große Geschichte, die für Zutaten mit einer Schutzabdeckung geöffnet ist

 Zutaten können zusätzlich hinzugefügt werden, während die Sicherheit des Bedieners gewährleistet ist

Schneebesen, Haken, Mixer, Handlingswagen

Große Grundausrüstung

 Es ist nicht erforderlich, andere Geräte zum Schlag oder Kneten zu kaufen

Ölbad

Der Roboter hat ein Getriebe, das nicht in einem Ölbad gelagert wird

– Es gibt keine Freisetzung von Getriebeöl in das Essen

Kessel reduzieren

Möglichkeit, einen reduzierenden Kessel zu kaufen, der selbst in einer größeren Maschine bequem passt, aber das Volumen ist kleiner als der Original des Kessels

 Vereinfachung der Arbeit mit Rohstoffen mit einem kleineren Volumen; Der Kunde muss keine zweite kleinere Maschine kaufen

e-mail: rmgastro@rmgastro.com

web: www.rmgastro.com



technische Parameter

Universal Küchenmaschine 4 Geschwindigkeiten 80 l 400 V				
Modell SAP	-Code 00003714			
1. SAP -Code: 00003714	14. Steuertyp: mechanisch			
2. Netzbreite [MM]: 770	15. Schutzabdeckung: Edelstahl mit Einschüttöffnung			
3. Nettentiefe [MM]: 1050	16. Sicherheitselement: Totalstopp, das vollständige Anhalten der Anlage beim Öffnen des Behälters schützt den Bediener vor Verletzungen			
4. Nettohöhe [MM]: 1520	17. Werkzeugmontage: Planet			
5. Nettogewicht / kg]: 490.00	18. Sicherheitsmikroschalter: Ja			
6. Bruttobreite [MM]: 900	19. Start stop: Ja			
7. Grobtiefe [MM]: 1200	20. Timer: Ja			
8. Bruttohöhe [MM]: 1900	21. Standardausrüstung für das Gerät: Kochkessel, Schneebesen, Haken, Rührer und Manipulationswagen für Kochkessel			
9. Bruttogewicht [kg]: 550.00	22. Weitere Informationen: Möglichkeit des Zukaufs eines Fleischwolfs, Gemüseschneiders und eines 40l-Reduktionskochers			
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät	23. Ungeledliche Schüssel: Ja			
11. Power Electric [KW]: 2.237	24. Schüssellift: mechanisch			
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz	25. Geeignete Operationen: Verrühren, Schlagen und Kneten			

13. Anzahl der Geschwindigkeiten des Geräts:

26. Mischsystem:

mit fest eingesetztem Gefäß



technische Parameter

Universal Küchenmaschine 4 Geschwindigkeiten 80 l 400 V			
Modell	SAP -Code	00003714	

27. Gewichtskapazität des Gerätsbehälters [kg]:

80.00