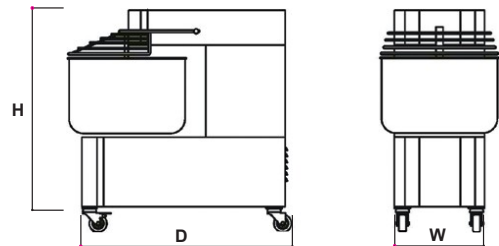




Spiral Mixer



Siehe das technische Diagramm



- Kettenantrieb, der das Ablassen von Öl ermöglicht
- Schale aus rostfreiem Stahl 304
- Bedienfeld in Niederspannung (24 V.)
- Spezialhaken aus rostfreiem Stahl, hochbelastbare Maschine mit Leinenantrieben, die lästige Geräusche und aufwendige Reparaturen vermeiden
- Mit Rädern (auf Anfrage - alle Modelle MX, MXR, MXRE)
- Schutzgitter (auf Anfrage - alle Modelle MX, MXR, MXRE)
- Manuelle Zeitschaltuhr (auf Anfrage - alle Modelle MX, MXR, MXRE)

- Doppelter automatischer Timer (auf Anfrage - nur MX-Version mit festem Kopf von 20 bis 70)
- Mit variabler Geschwindigkeit (auf Anfrage- nur MX-Version mit festem Kopf - kein Modell 10)
- Überkopf-Bedienfeld (auf Anfrage - nur MX-Version mit festem Kopf von 20 bis 70)



Korngold AG
Panoramaweg 6b
5707 Seengen
062 721 05 50
info@korngold.ch

allgemeine Merkmale

auf alle Geräte 2 Jahre Garantie

1 Phase = 1 Drehzahlmaschine
/1V 3 Phase= 2
Drehzahlmaschine /2V

Modell	Teigkapazität	Mehlkapazität	Fassungsvermögen der Schale	Schüsselgröße	Schüsselgeschwindigkeit 1 /2 ^{aa}	Werkzeuggeschwindigkeit 1 /2 ^{aa}	Energieeinsparung	Standard-Stromversorgung	Maschinengröße	Maschinengewicht
	Kg	Kg	L	ø mm	Umdrehungen pro Minute	Umdrehungen pro Minute	kW		cm	Kg
MX 5 MXR 5 MXRE 5	5	3	7	Ø 260 x H140	20	129	0.37	1Ph/50-60Hz	W28_D52(H44)	36
MX 10 MXR 10 MXRE 10	8	5	12	Ø 280 x H195	13 / 20	83 / 129	0.37 0.75	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W30_59(H57)	44
MX 15 MXR 15 MXRE 15	12	8	16	Ø 317 x H210	13 / 20	83 / 129	0.55 0.75	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W34_63(H57)	53
MX 20 MXR 20 MXRE 20	17	11	22	Ø 365 x H245	12 / 19	103 / 160	0.75 0.75	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W38_D73(H66)	69
MX 30 MXR 30 MXRE 30	25	17	32	Ø 400 x H260	12 / 19	103 / 160	1.1 1.1	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W42_D76(H66)	73
MX 40 MXR 40	35	23	41	Ø 452 x H260	10 / 16	88 / 137	1.5 1.5	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W48_D84(H76)	118
MX 50	45	30	64	Ø 500 x H340	10 / 16	88 / 137	2.2 1.8	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W52_D89(H87)	148
MX 70	60	40	82	Ø 550 x H350	10 / 16	88 / 137	2.2 1.8	1Ph/50-60Hz 3Ph/50-60Hz	W57_D95(H92)	158

Der Spiralknetter ist das ideale Gerät für Pizzerien, Bäckereien und Familien. Die besondere Form der Spirale ermöglicht es, einen perfekt gemischten Teig in wenigen Minuten zu erhalten. Die Schüssel, die Spirale, die zentrale Säule und das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl gefertigt.

MX: FESTER KOPF UND FESTE TEIGSCHÜSSEL
MXR: ANHEBBARER KOPF UND FESTE TEIGSCHÜSSEL
MXRE: ANHEBBARER KOPF UND ABNEHMBARE TEIGSCHÜSSEL

MX: Fester Kopf und feste Teigschüssel
MXR: anhebbarer Kopf und feste Teigschüssel
MXRE: anhebbarer Kopf und abnehmbare Teigschüssel



MXR: ANHEBBARER KOPF UND FESTE TEIGSCHÜSSEL
Erhältlich für die Modelle 5, 10, 15, 20, 30, 40



MXRE: ANHEBBARER KOPF UND ABNEHMBARE TEIGSCHÜSSEL
Erhältlich für die Modelle 5, 10, 15, 20, 30



Overhead-Bedienfeld mit automatischen Zeitschaltuhren. Verfügbar für Modelle von 20 bis 70



Beschreibung