

Produktmerkmale

| Universal Küchenmaschine 3 Gesch | nwindigkeiten 10 l 230 V |
|----------------------------------|--------------------------|
|----------------------------------|--------------------------|

Modell SAP -Code 00003700

- Gerätekapazität [l]: 10.00
- 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: 3
- Standardausrüstung für das Gerät: Schneebesen, Haken, Rührer
- Weitere Informationen: Möglichkeit des Zukaufs eines Fleischwolfs, Gemüseschneiders
- Mischsystem: mit fest eingesetztem Gefäß
- Werkzeugmontage: Planet

| SAP -Code | 00003700 | Power Electric [KW] | 0.250 |
|--------------------|----------|---------------------|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 410 | Wird geladen | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Nettentiefe [MM] | 470 | Gerätekapazität [l] | 10.00 |
| Nettohöhe [MM] | 780 | Schüssellift | mechanisch |
| Nettogewicht / kg] | 80.00 | | |

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

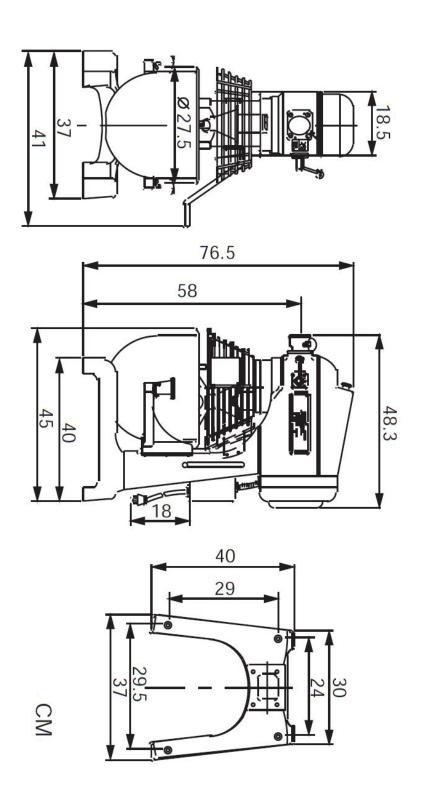
2024-07-01



Technische Zeichnung

Universal Küchenmaschine 3 Geschwindigkeiten 10 l 230 V

Modell SAP - Code 00003700







Universal Küchenmaschine 3 Geschwindigkeiten 10 l 230 V

Modell SAP -Code 00003700

Planetenspeicher von Anhängen mit 3 Geschwindigkeiten

Die Anbauteile drehen sich um ihre Achse und umkreist gleichzeitig einen Kreis

 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

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



technische Parameter

| Universal Küchenmaschine 3 Ges | chwindigkeiten 10 l 2 | 230 V |
|---|-----------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00003700 |
| | | |
| | | |
| 1. SAP -Code: 00003700 | | 14. Anzahl der Geschwindigkeiten des Geräts: |
| 2. Netzbreite [MM]: 410 | | 15. Steuertyp: mechanisch |
| 3. Nettentiefe [MM]: 470 | | 16. Schutzabdeckung: Edelstahl mit Einschüttöffnung |
| 4. Nettohöhe [MM]: 780 | | 17. Sicherheitselement: Totalstopp, das vollständige Anhalten der Anlage beim Öffnen des Behälters schützt den Bediener vor Verletzungen |
| 5. Nettogewicht / kg]: 80.00 | | 18. Werkzeugmontage: Planet |
| 6. Bruttobreite [MM]: 440 | | 19. Sicherheitsmikroschalter: Ja |
| 7. Grobtiefe [MM]: 500 | | 20. Start stop: Ja |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 1000 | | 21. Timer: Ja |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 100.00 | | 22. Standardausrüstung für das Gerät: Schneebesen, Haken, Rührer |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 23. Weitere Informationen: Möglichkeit des Zukaufs eines Fleischwolfs, Gemüseschneiders |
| 11. Power Electric [KW]: 0.250 | | 24. Ungeledliche Schüssel: Ja |
| 12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz | | 25. Schüssellift: mechanisch |

10.00

13. Gerätekapazität [l]:

26. Geeignete Operationen:

Verrühren, Schlagen und Kneten



technische Parameter

| Universal Küchenmaschine 3 Geschwindigkeiten 10 | l 230 V |
|---|---------|
|---|---------|

Modell SAP - Code 00003700

27. Mischsystem:

mit fest eingesetztem Gefäß

28. Bild zur Ergänzung:

65F412BC-4D18-4EBD-958B-8DFF8BA98E9B