

Doughchef 8T

The spiral mixer



Eigenschappen

- Omhoog kippende kop
- Traploze snelheidsregeling
- Speciaal gevormde spiraalhaak
- Uitneembare inox kuip



Caractéristiques

- Tête relevée
- Contrôle progressif de la vitesse
- Crochet spirale de forme spéciale
- Cuve amovible en inox



Features

- Upward-tilting head
- Stepless speed control
- Specially shaped spiral hook
- Removable stainless steel bowl



Eigenschaften

- Kopf nach oben kippen
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Speziell geformter Spiralhaken
- Herausnehmbare Edelstahlkessel



Doughchef 8T

The spiral mixer



- 1: Veiligheidsrooster
- 2: Programmeerbare timer
- 3: Handel voor hefbaar kop
- 4: Inox kuip



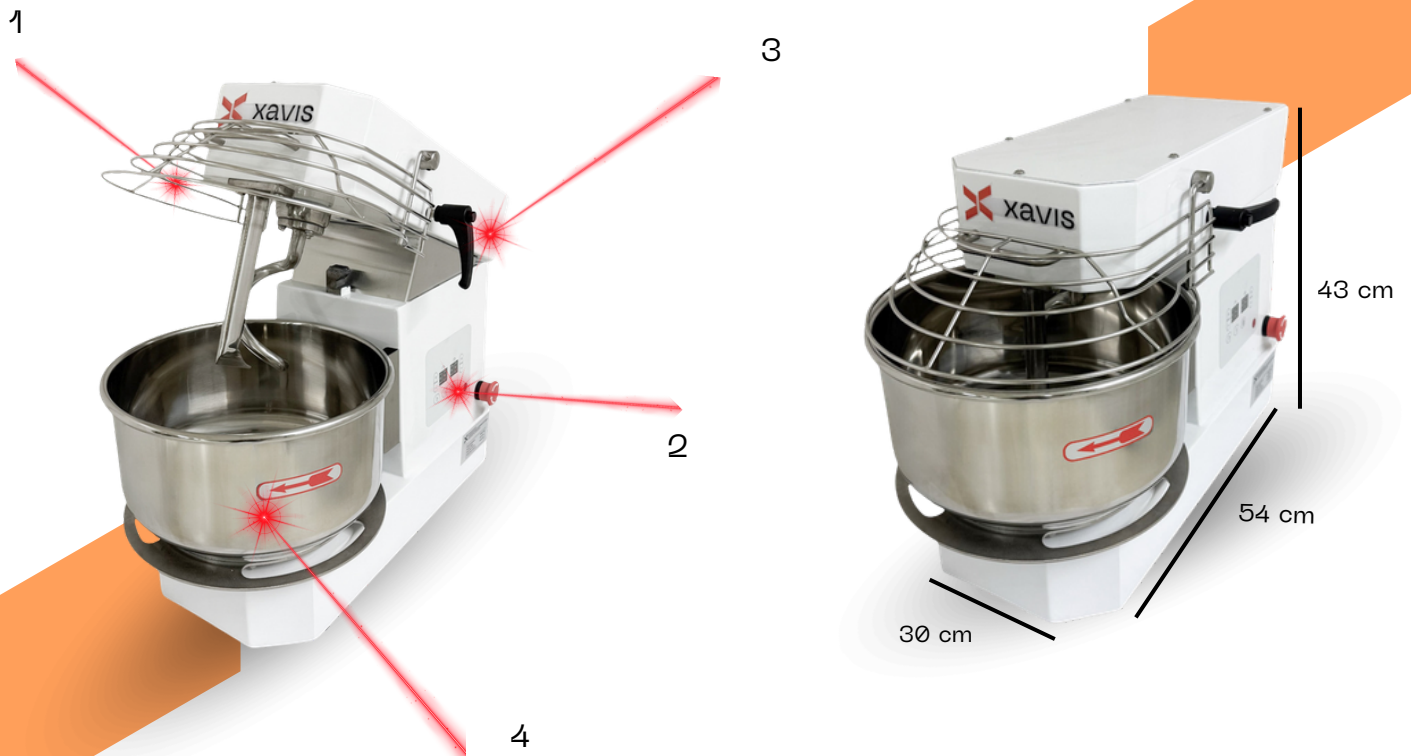
- 1: Grille de sécurité
- 2: Minuterie programmable
- 3: Levier pour tête relevable
- 4 : Cuve en acier inoxydable



- 1: Safety grid
- 2: Programmable timer
- 3: Handle for liftable head
- 4: Stainless steel bowl



- 1: Sicherheitsgitter
- 2: Programmierbare Zeitschaltuhr
- 3: Griff für hebbare Kopf
- 4: Kessel aus rostfreiem Stahl



Bloemcapaciteit / Capacité farine / Flour capacity / Mehlkapazität	5 kg
Motorvermogen / Puissance moteur / Motor power / Motorleistung	0,75 kW
Nettogewicht machine / Poids net machine / Net weight machine / Nettogewicht Maschine	41 kg
Kuipcapaciteit / Capacité de la cuve / Bowl capacity / Kapazität kesselwagen	10 L
Spanning / Tension / Voltage /Spannung	230/120 V