



mandl
Bäckerei- und Konditoreimaschinen | Systemlösungen

+43 463 35455

www.mandl-gmbh.at



Effedue Spiralknetter Unimix M60

Ma.Nr. 4420/21

Generalüberholt / Neuwertmaschine

Standard

Inkl. CE- Erklärung

Anwendungsmöglichkeit

Einfach zu bedienende Spiralknetmaschine zur Herstellung von allen Arten von Teigen

Technische Daten

Type: M60 Unimix
Baujahr 08/2018

Plastikabdeckung als Eingreifschutz

Kessel und Spirale aus Edelstahl

Maschinenständer lackiert, mit 2 Zeitschaltuhren und 2 Geschwindigkeiten

Für 60 kg Teig, Mehl: 37 kg

Schaltschrank

Elektrik ok, entspricht aktuellen gesetzlichen Vorschriften

Platzbedarf / Anschlusswerte

L x B x H, 1100 x 610 x 1180 mm
400 V/50 Hz

Optionen



mandl

Bäckerei- und Konditoreimaschinen | Systemlösungen

verkauf@mandl-gmbh.at | Otto Mandl Ges.m.b.H.
9020 Klagenfurt, Austria
www.mandl-gmbh.at | Ingiltschstraße 4