

Doughchef

The spiral mixer



Eigenschappen

- Traploze snelheidsregeling
- Speciaal gevormde spiraalhaak
- Inox kuip
- Monofase



Caractéristiques

- Contrôle progressif de la vitesse
- Crochet spirale de forme spéciale
- Cuve en acier inoxydable
- Monophasé



Features

- Stepless speed control
- Specially shaped spiral hook
- Stainless steel bowl
- Single-phase



Eigenschaften

- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Speziell geformter Spiralhaken
- Kessel aus rostfreiem Stahl
- Einphasig



Doughchef 05



Doughchef 08

Doughchef

The spiral mixer



- 1: Veiligheidsrooster
- 2: Speciaal gebogen deeghaak
- 3: Traploze snelheidsregeling
- 4: Inox kuip



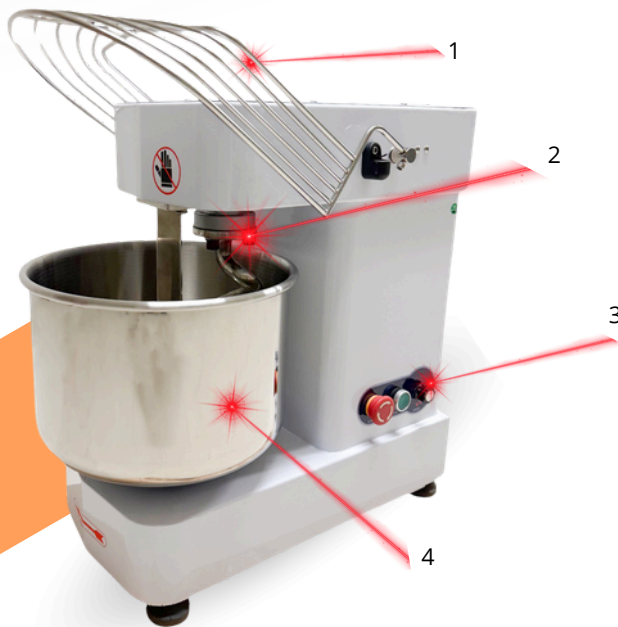
- 1: Grille de sécurité
- 2: Crochet à pâte spécialement incurvé
- 3: Réglage progressif de la vitesse
- 4 : Cuve en acier inoxydable



- 1: Safety grid
- 2: Specially curved dough hook
- 3: Stepless speed control
- 4: Stainless steel bowl



- 1: Sicherheitsgitter
- 2: Speziell gebogener Knethaken
- 3: Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- 4: Kessel aus rostfreiem Stahl



	5	8
Bloemcapaciteit / Capacité farine / Flour capacity / Mehlkapazität	0,5 – 3 kg	1 – 5 kg
Motorvermogen / Puissance moteur / Motor power / Motorleistung	0,55 kW	0,55 kW
Nettogewicht machine / Poids net machine / Net weight machine / Nettogewicht Maschine	40 kg	50 kg
Omw/min spiraal / Trs/min spirale / R.P.M. spiral / U/min Knetspirale	125 – 250/min	125 – 250/min
Spanning / Tension / Voltage / Spannung	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph