Doughchef 8T

The spiral mixer

Eigenschappen

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

Caractéristiques

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

Features

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

Eigenschaften

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



xavis Blankenbergse Steenweg 44 A 8377 Zuienkerke +32 (0)50 70 26 63

Doughchef 8T

The spiral mixer

1: Veiligheidsrooster
2: Progammeerbare timer
3: Handel voor hefbare 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	45 kg
Kuipcapaciteit / Capacité de la cuve / Bowl capacity / Kapazität kesselwagen	10 L
Spanning / Tension / Voltage /Spannung	230/120 V

xavis Blankenbergse Steenweg 44 A 8377 Zuienkerke +32 (0)50 70 26 63