

# BAKOCA

---

**BAGER - KONDITOR - CATERING UDSTYR**

---

## **F2 SUPREME SPIRALMIXER MED LØFTER TIL BORD/TRAGT**

Maskinen er fremstillet til at ælte dej med højt gluten, eller dej med lavt fugtighedsindhold. Mixeren har forstærkninger i Konstruktion og Komponenter

Mixerens krop er lavet i stål med slagfast overfladebehandling.

Den centrale Dejkniv - Spiralarm samt Kedel er fremstillet i Rustfrit Stål.

Beskyttelsesafdækning i ABS.

Den automatiske mixer - løfter og vipper via hydraulik den kompakte spiralmixer, samtidig med at alle driftsegenskaber bevares, så hævning og tømning af kedlen lettes ved hjælp af det hydrauliske vippesystem.

Tre motorer: Spiralmotor/Kedelmotor/Hydraulik

Modsat rotation af kedel

To elektroniske timere

2 hastigheder

Muligheder med løfter til Bord:

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| Dejkapacitet kg: | 100/130/160/200/250/300      |
| Max H cm:        | 240/245/250/250/255/260      |
| Vægt kg:         | 940/1000/1300/1320/1400/1440 |

Muligheder med løfter til Tragt:

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| Dejkapacitet kg: | 100/130/160/200/250/300       |
| Max H cm:        | 260/270/280/280/310/320       |
| Vægt kg:         | 1145/1185/1490/1510/1590/1590 |