



Standart Özellikler

- Çift motorlu sabit kazanlı mikser
- Çift hızlı, çift elektronik zaman saati
- Her iki yöne dönebilme özelliğine sahip kazan
- Paslanmaz kazan spiral ve bıçak seti
- Paslanmaz kazan ve motor koruma kapağı
- Pistonlu kazan kapağı
- Poly-V kasnak kayış-kasnak aktarma sistemi
- Otomatik su girişi

Opsiyonel Donanımlar

- Dijital hamur sıcaklığı ölçümü
- Otomatik su litreleme

Standard Features

- Spiral mixer with fixed bowl with two motors, one for the bowl-one for the spiral hook
- Two speed, two electronic timer
- Two directional bowl rotation
- Stainless steel bowl-spiral hook and central bar
- Stainless steel bowl guard and motor protection cover
- Piston to support the bowl guard
- Poly-V belt transmission system
- Automatic valve for water inlet

Accessories

- Digital dough temperature measurement
- Automatic water liter adjustment

	OTTO 40	OTTO 100	OTTO 200	OTTO 250
Hamur Kapasitesi Dough Capacity	kg 40	100	200	250
Un Kapasitesi Flour Capacity	kg 25	62,5	125	150
Kazan Hacmi Bowl Volume	lt 70	157	298	368
Spiral Motor Hızı I / II Spiral Motor Speed I / II	kw 1,5 / 3	3,5 / 5,5	5 / 8	7,5 / 11
Kazan Motoru Bowl Motor	kw 0,55	0,55	1,5	1,5
Kazan Ölçüleri Bowl Dimension	Ø x h 50x30	70x41	90x47	100x47
Su Girişi Water Supply	inc 1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ağırlık Weight	kg 350	550	830	1150
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	380V/50-60 Hz/3 phase	380V/50-60 Hz/3 phase	380V/50-60 Hz/3 phase	380V/50-60 Hz/3 phase
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm W: 54 D : 100 H : 112	W: 73 D : 137 H : 154	W: 93 D : 150 H : 141	W: 107 D : 160 H : 150



OTTO

SABİT KAZANLI
OTOMATİK SİRAL MİKSER

FIXED BOWL
AUTOMATIC SİRAL MIXER



MEMAK

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön fiyat olmadan özellikleri ve/veya ölçüleri değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.