



MG4

RÜHRMASCHINE FÜR
FONDUEMISCHUNGEN



PRÄSENTATION

Das Volumen der Rührmaschine MG4 ist mit 148 Litern die ideale Lösung für eine einfache Zubereitung von Käsefondue-Mischungen ohne Kraftaufwand.

Die Maschine ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und verfügt über eine Kippvorrichtung zum Entleeren, was die Handhabung erleichtert. Die komplette Maschine ist leicht zu reinigen.

VORTEILE

Rühren von 40 kg Fonduemischung während 3 bis 4 Min.

Die Rührgeschwindigkeit kann nicht angepasst werden.

Einfache, leichte Pflege.

Dank der Kippvorrichtung ist das Entleeren des Inhalts einfach und die Handhabung unkompliziert.

OPTIONEN

- Geschwindigkeitsregler.



TECHNISCHE DATEN

Die angegebenen Werte dienen nur zur Information.

Anpassungen können auf Anfrage vorgenommen werden.

GEWICHT

Masse (ca.) 115 kg

ARBEITSRHYTHMUS UND FASSUNGSVERMÖGEN

Fassungsvermögen 148 Liter

Drehgeschwindigkeit 25 Umdrehungen/Min.

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz $\pm 5\%$) 3x 400 VAC 3LNPE

Nennstrom 2 A

Nennfrequenz 50 Hz

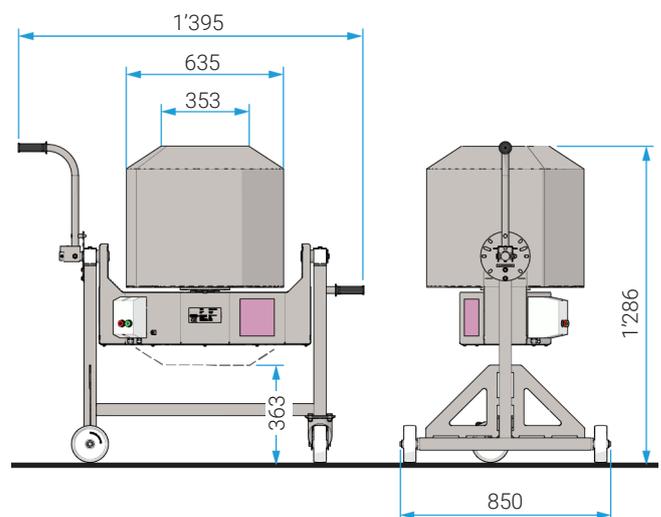
Installierte Leistung 0.25 kW

Länge des Netzkabels 5 x 1,5 (#005180) 5 m

Roter 5-poliger Eurostecker (#005442)

STANDFLÄCHE

Abmessungen in mm



JNJ automation SA

Impasse de la Maladaire 5 | CH-1680 Romont | Tél +41 26 656 9000 | info@jnj.swiss | www.jnj.swiss

Artikel #064006