



RITSCHER
Lebensmittel-Technik

Cutmix CM 120 T2M-R
Laufnummer: 12061

Willkommen in unseren Gebrauchtmaschinen-Pool. Sollten die von Ihnen gesuchte Maschine nicht auf Lager sein, bemühen wir uns gerne diese für Sie zu finden.

Für unsere Kunden sind wir ständig auf der Suche nach gebrauchten Maschinen, auch aus dem benachbarten Ausland freuen wir uns über Ihre Angebote.

*Preis zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer ab Lager Maxdorf
(Auslieferung, Aufstellung, Einweisung und Verpackung werden nach Aufwand berechnet)
Preisänderung und Zwischenverkauf vorbehalten*

Peter Ritscher
Inh. Volker Hausmann e.Kfm.
Im Horst 3 - Industriegebiet
67133 Maxdorf / Pfalz
HRA 3423 Ludwigshafen/Rh.
Ust-IdNr. DE 149068454

Telefon-Zentrale (06237) 9 25 85-0
Tel.-Kundendienst(06237) 9 25 85-17
Tel.-Teiledienst (06237) 9 25 85-25
Telefax (06237) 9 25 85-30
Internet www.ritscher.de
E-mail info@ritscher.de

Banken
RV Bank Rhein-Haardt (BLZ 545 613 10) 1 936 930
BIC GENODE61LBS-IBAN DE51 5456 1310 0001 9369 30
Commerzbank Mannheim (BLZ 670 800 50) 0865 634 400
BIC DRES DE FF 545-IBAN DE56 5458 0020 0865 6344 00
Postbank Ludwigshafen (BLZ 545 100 67) 530 63-670



RITSCHER
Lebensmittel-Technik

Laufnummer: 12061

K+G WETTER
Cutmix CM 120 T2M-R

- Zustand: werkstattüberholt -
Baujahr: 2007
CE-konforme Ausführung
Schwingungsdämpfender Maschinenständer
Oberfläche Edelstahl rostfrei
Maschinenkörper allseits geschlossen,
Fremdbelüftung integriert.
Schüsseldeckel Edelstahl rostfrei,
mit Stauwand; mit Schutzdreieck und
Rückschlagklappe gem. Norm EN 12855
Öffnungsvorrichtung für Schüsseldeckel
elektrisch
Schüssel Edelstahl rostfrei, mit erhöhtem
Schüsselrand und Entleerschraube
Lärmschutzdeckel
Messerwellenbremse elektrisch
Hauptschalter
Folientastatur
Motordaten Antrieb 2-tourig:
(Absicherung 100 A):
Messerwellenmotor verstärkte
Ausführung: 31/40 kW, 1.800-3600 Upm
Mischgangmotor vorwärts
und rückwärts: 1,3/1,8 kW, 75/150 Upm
Schüsselmotor: 1/1,4 kW, 9/18 Upm
Spannung 400 Volt, 50 Hertz
Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl,
Temperatur und Schüsselumdrehungen.
Temperatur-Endabschaltung
Schneidsystem S+S:
1 S+S-Messerkopf für 6 Messer
mit 6 S+S-Messer
Einstellvorrichtung für S+S-Messerkopf
Sonderausstattung:
1 Auswerfer
1 Beschickungseinrichtung
für 120 l-Normwagen

Preis: € 58.000,-

Bilder zu Cutmix CM 120 T2M-R



RITSCHER
Lebensmittel-Technik

