



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit festem Tank von 16 bis 12 kg. Maximaler Teig pro Zyklus, stündliche Produktion 48 kg:

- dicke **Stahlkonstruktion** ;
- Malen mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel;
- **Schutzgitter für Wannen- , Spiral- , Säulen- und Edelstahltanks** ;
- **Wanne** mit einem Durchmesser von **320 mm** mit **Paniermehlstange** (verkürzt die Mischzeiten);
- serieller **Timer** ;
- **Not-Aus-** Schalter;
- **4 Standardräder** (2 mit Bremse);
- Getriebe mit **Getriebemotor im Ölbad** ;
- **Sicherheitsmikro** im Tankdeckel.

Zubehör / Optional :

- Motor mit 2 Geschwindigkeiten.

CE-Kennzeichnung

Made in Italy

TECHNISCHES DATENBLATT

Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	65
Bruttogewicht (Kg)	75
Breite (mm)	385
Tiefe (mm)	670
Höhe (mm)	725

VERFÜGBARE MODELLE

PFD-IBT15**SPIRALMISCHER mit 16 lt-Schüssel für 12 kg Teig, DREIPHASIG, V.400 / 3**

SPIRALMISCHER, mit 16 lt festem Kopf und Schüssel, 12 kg Teigkapazität, komplett mit Teigspaltstab, Timer und Rädern, V.400 / 3, Kw.0,75, Gewicht Kg. 65, Abm. mm .385x670x725h

Lieferung 4 bis 9 Tage

PFD-IBM15**SPIRALMISCHER mit 16-Liter-Schüssel für 12 Kg Teig, EINPHASIG, V.230 / 1**

SPIRALMISCHER, mit 16 lt festem Kopf und Schüssel, 12 Kg Teigkapazität, komplett mit Teigspaltstab, Zeitschaltuhr und Rädern, V. 230/1, Kw.0,75, Gewicht Kg. 65, Abm. mm 385 x 670 x 725 h

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

PFD-2VEL**Optional - 2-Gang-Motor für Impastrici**

Aufpreis für 2-Gang-Motor für Mischer der Serien IBT und ITR

Lieferung 4 bis 9 Tage