



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit fester Schüssel von lt. 22 für 17 kg. Maximaler Teig pro Zyklus, stündliche Produktion kg. 56:

- dicke **Stahlkonstruktion** ;
- Malen mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel;
- **Schüssel- , Spiral- , Säulen- und Schüsselschutzgitter aus Edelstahl** ;
- **Schüssel** mit einem Durchmesser von **360 mm**, komplett mit **einem Teigbrecherstab** (verkürzt die Mischzeit);
- **Standard-Timer** ;
- **Not-Aus-** Taster;
- **4 Standardräder** (2 mit Bremse);
- Getriebe mit **Ölbadgetriebemotor** ;
- **Sicherheitsmikro** im Tankdeckel.

Zubehör / Optional :

- 2-Gang-Motor.

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	65
Bruttogewicht (Kg)	75
Breite (mm)	385
Tiefe (mm)	670
Höhe (mm)	725

VERFÜGBARE MODELLE

PFD-IBM20**SPIRALMISCHER mit 22 lt-Schüssel für 17 kg Teig, EINPHASIG, V.230 / 1**

SPIRALMISCHER, mit 22 lt festem Kopf und Schüssel, 17 Kg Teigkapazität, komplett mit Teigspaltstab, Timer und Rädern, V.230 / 1, Kw.0,75, Gewicht Kg. 65, Abm. mm .385x670x725h

Lieferung 4 bis 9 Tage

PFD-IBT20**SPIRALMISCHER mit 22 lt-Schüssel für 17 kg Teig, DREIPHASIG, V.400 / 3**

SPIRALMISCHER, mit Kopf und fester 22-l-Schüssel, Teigkapazität 17 kg, komplett mit Teigspaltstab, Zeitschaltuhr und Rädern, V.400 / 3, Kw.0,75, Gewicht Kg. 65, Abm. mm .385x670x725h

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