



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit festem Tank lt.41 für 35 kg. Maximale Mischung pro Zyklus, stündliche Produktion Kg.112:

- dicke **Stahlkonstruktion** ;
- Malen mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel;
- **Schutzgitter für Wannen- , Spiral- , Säulen- und Edelstahltanks** ;
- **Wanne** mit einem Durchmesser von **450 mm** mit **einem Panierstab** (verkürzt die Mischzeit);
- 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
Bruttogewicht (Kg)	108
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	805
Höhe (mm)	825

VERFÜGBARE MODELLE

PFD-IBT40
**SPIRALMISCHER mit Tank von lt. 41 für 35 kg
Teig, DREIPHASIG, V.400 / 3**

SPIRALMISCHER, mit Kopf und festem Tank von lt. 41, Teigkapazität 35 kg, komplett mit Teigsaltstab, Timer und Rädern, V.400 / 3, Kw.1,1, Gewicht Kg.95,4, Abm. .mm.480x805x825h

Lieferung

PFD-IBM40
**SPIRALMISCHER mit Tank von lt. 41 für 35 kg
Teig, EINPHASIG, V.230 / 1**

SPIRALMISCHER, mit Kopf und festem Tank von lt. 41, Teigkapazität 35 kg, komplett mit Teigsaltstab, Timer und Rädern, V.230 / 1, Kw.1,1, Gewicht kg.95,4, Abm. mm.480x805x825h

Lieferung

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