



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER 12 Kg, mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer Schüssel, erhältlich in EINPHASIGER und DREIPHASIGER Version:

- Mit ungiftigem Epoxidpulver für Lebensmittel lackierte Stahlkonstruktion;
- **16-l-Schüssel** mit **320 mm** Durchmesser komplett mit **Teigteilerstab** (verkürzt Rührzeiten);
- **Not-Aus-** Taster;
- 1 Geschwindigkeit,
- Getriebe mit **Getriebemotor im Ölbad**.
-
- **ZUBEHÖR-OPTIONAL**
- 2-Gang-Motor

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	71,5
Bruttogewicht (Kg)	77,5
Breite (mm)	385
Tiefe (mm)	670
Höhe (mm)	725

VERFÜGBARE MODELLE

PFD-IMR15**12 Kg SPIRALMISCHER, mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer Schüssel, V.230/1 Einphasig**

SPIRALMISCHER 12 Kg, mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer 16-l-Schüssel, komplett mit Teigteilerstange, Zeitschaltuhr und Rädern, V.230/1, Kw.0,75, Gewicht Kg.71,5, Abm. mm 385x670x725h

Lieferung 4 bis 9 Tage

PFD-ITR15**12 Kg SPIRALMISCHER, mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer Schüssel, V.400/3 - Dreiphasig**

SPIRALMISCHER 12 Kg, mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer 16-l-Schüssel, komplett mit Teigteilerstange, Zeitschaltuhr und Rädern, V.400/3, Kw.0,75, Gewicht Kg.71,5, 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