



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol fixe de 32 litres pour 25 kg de pâte maximum par cycle, production horaire de 88 kg :

- **structure en acier** très épaisse ;
- peinture avec des poudres époxy non toxiques à usage alimentaire;
- **cuve , spirale , colonne et grille de protection de cuve en acier inoxydable** ;
- **bol** d'un diamètre de **400 mm** équipé d' **une tige fendeuse de pâte** (réduit les temps de mélange) ;
- **minuterie** de série ;
- bouton **d'arrêt d'urgence** ;
- **4 roues standards** (2 avec freins) ;
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile** ;
- **micro de sécurité** dans le couvercle de la baignoire.

Accessoires/Options :

- Moteur 2 vitesses.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,1
poids brut (Kg)	94
largeur (mm)	424
profondeur (mm)	735
hauteur (mm)	805

MODÈLES DISPONIBLES

PFD-IBT30



MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 32 litres pour 25 kg de pâte, TRIPHASÉ, V.400 / 3
MIXEUR SPIRALE, avec tête fixe et bol de 32 litres, capacité de pâte de 25 kg, complet avec tige de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.400 / 3, kw 1,1, Poids Kg. 86,6, dim. mm.424x735x805h

€ 857,53

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PFD-IBM30



MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 32 litres pour 25 kg de pâte, MONOPHASÉ, V.230 / 1
MIXEUR SPIRALE, avec tête fixe et bol de 32 litres, capacité de pâte de 25 Kg, complet avec tige de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.230 / 1, Kw.1,1, Poids Kg. 86,6 dim. mm.424x735x805h

€ 857,53

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

PFD-2VEL



En option - Moteur 2 vitesses pour Impastrici
Supplément pour moteur à 2 vitesses pour mélangeurs série IBT et ITR

€ 174,12

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours