


DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MÉLANGEUR SPIRALE 17 Kg, avec tête relevable et cuve amovible,

- Structure en acier peint avec des poudres époxy non toxiques pour l'alimentation ;
- **Bol de 22 litres** d'un diamètre de **360 mm** avec **tige de séparation de la pâte** (réduit les temps de mélange) ;
- bouton **d'arrêt d'urgence** ;
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile** .

ACCESSOIRES - OPTIONNELS

- moteur 2 vitesses

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	81
poids brut (Kg)	85
largeur (mm)	385
profondeur (mm)	670
hauteur (mm)	725

MODÈLES DISPONIBLES
PFD-IMR20


MÉLANGEUR SPIRALE 17 Kg à tête relevable et cuve amovible, V.230/1 - Monophasé
 MÉLANGEUR À SPIRALE 17 Kg, avec tête relevable et cuve amovible de 22 litres, complet avec tige fendeuse, minuterie et roues, V.230/1, Kw.0,75, Poids Kg.81, dim.mm.385x670x725h

€ 972,18

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PFD-ITR20

MÉLANGEUR À SPIRALE 17 Kg avec tête relevable et cuve amovible de 22 litres, V.400/3 - Triphasé
 MÉLANGEUR À SPIRALE 17 Kg, avec tête relevable et cuve amovible de 22 litres, complet avec tige fendeuse, minuteur et roues, V.400/3, Kw.0,75, Poids Kg.81, dim.mm.385x670x725h

€ 972,18

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 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

