



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**SPIRALMISCHER mit fester Schüssel von 32 Litern für maximal 25 kg Teig pro Zyklus, stündliche Produktion von 88 kg:**

- sehr dicke **Stahlkonstruktion** ;
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel;
- **Tank , Spirale , Säule und Tankschutzgitter aus Edelstahl** ;
- **Schüssel** mit einem Durchmesser von **400 mm**, komplett mit **Teigspaltstab** (reduziert die Rührzeit);
- **Serientimer** ;
- **Notaus-** Knopf;
- **4 Standardräder** (2 mit Bremsen);
- Getriebe mit **Ölbad-Getriebemotor** ;
- **Sicherheitsmikro** im Wannendeckel.

**Zubehör/Optionen :**

- 2-Gang-Motor.

**CE-Kennzeichnung**

**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,1
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	94
<b>Breite (mm)</b>	424
<b>Tiefe (mm)</b>	735
<b>Höhe (mm)</b>	805

**VERFÜGBARE MODELLE**

**PFD-IBT30**

**SPIRALMISCHER mit 32 lt-Schüssel für 25 kg Teig, DREIPHASIG, V.400 / 3**  
 SPIRALMISCHER, mit 32 lt festem Kopf und Schüssel, 25 kg Teigkapazität, komplett mit Teigspaltstab, Timer und Rädern, V.400 / 3, kw 1,1, Gewicht Kg. 86,6, Abm. mm.424x735x805h

**€ 857,53**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage**PFD-IBM30**

**SPIRALMISCHER mit 32 lt-Schüssel für 25 kg Teig, EINPHASIG, V.230 / 1**  
 SPIRALMISCHER, mit 32 lt festem Kopf und Schüssel, 25 Kg Teigkapazität, komplett mit Teigspaltstab, Timer und Rädern, V.230 / 1, Kw.1,1, Gewicht Kg. 86,6 Abm. mm.424x735x805h

**€ 857,53**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**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

**€ 174,12**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage