



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À FOURCHE 25 Kg avec BOL 30 litres

- **capacité de pâte 25 kg** ,
- **bol , fourchette et axe porte outils en inox** ,
- protection réservoir en polycarbonate transparent,
- peinture aux poudres époxy pour aliments,
- **transmission par courroies trapézoïdales et réducteurs de vitesse indépendants à bain d'huile** pour cuve et fourche,
- **disponible monophasé avec onduleur et triphasé à 2 vitesses** ,
- pièces tournantes montées sur roulements à billes,
- cadre en acier épais,
- roues avec freins,
- **système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.**

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-001310



MÉLANGEUR À FOURCHE 25 Kg avec BOL de 30 litres, Monophasé avec Inverseur, V.230/1

Mélangeur à fourchette 25 kg, bol 30 litres, variation continue de vitesse avec inverseur, V 230/1, kW 1,1, poids 140 kg, dim. mm 850x500x755h

TCF163-001330



MÉLANGEUR À FOURCHETTE 25 kg, BOL 30 litres, 2 vitesses, triphasé V. 400/3

Mélangeur à fourchette de 25 kg, avec bol de 30 litres, 2 vitesses, V 400/3, kW 0,75-1,1, poids 140 kg, dim. mm 850x500x755h