



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR EN SPIRALE avec réservoir fixe de lt.16 à 12 kg. De pâte maximum par cycle, production horaire de Kg.48:

- **structure en acier** épais;
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour l'alimentation;
- **grille de protection de cuve , spirale , colonne et cuve en acier inoxydable ;**
- **baignoire** d'un diamètre de **320 mm** complète avec **une barre de plomberie** (réduit les temps de mélange);
- **minuterie** série;
- bouton d' **arrêt d'urgence** ;
- **4 roues standard** (2 avec frein);
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile** ;
- **micro de sécurité** dans le couvercle du réservoir.

Accessoires / Optionnel :

- Moteur à 2 vitesses.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	65
poids brut (Kg)	75
largeur (mm)	385
profondeur (mm)	670
hauteur (mm)	725

MODÈLES DISPONIBLES

PFD-IBT15



MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 16 litres pour 12 Kg de pâte, TRIPHASÉ, V.400 / 3
MIXEUR SPIRALE, avec tête fixe de 16 litres et bol, capacité de pâte de 12 kg, complet avec tige de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.400 / 3, Kw.0,75, Poids Kg. 65, dim.mm .385x670x725h

€ 683,28

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PFD-IBM15



MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 16 litres pour 12 Kg de pâte, MONOPHASÉ, V.230 / 1
MIXEUR SPIRALE, avec tête et bol fixe de 16 litres, capacité de pâte de 12 Kg, complet avec tige de fendage de pâte, minuterie et roues, V. 230/1, Kw.0,75, Poids Kg. 65, dim.mm .385x670x725h

€ 683,28

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