

ELTEMASKIN 48 LITER / IBT502VH2O  
2 HASTIGHETER - HØY HYDRERING



~~kr 29.440~~ **kr 23.552**

Deigmikser / Spiralmikser



400 899 34  
9:30 - 16:00



besøk  
10:00 - 15:00



[post@gastroline.no](mailto:post@gastroline.no)

## PRODUCT DESCRIPTION

Spiral mikser, Prismafood  
Perforert rustfritt lokk  
Bolle og spiral eltekrok i rustfritt stål  
Reduksjonsgear i olje bad  
Sikkerhet mikrobryter på lokk

Inkludert timer/tidsur  
Leveres på låsbare hjul

**Modell: IBT502VH20 / 230V-3F**

**Modell: IBT502VH20 / 400V**

Fast bolle  
Kapasitet: 48 l  
Deig kapasitet: 38 kg / maks 20 kg mel  
For deiger med fuktighetsprosjenter opp til 85%

Bollehastighet: 11-21 RPM  
Spiralhastighet: 114-224 RPM.  
Bolle mål: Ø45x h30 cm.

Mål: 48x80,5x85 cm.  
Effekt: 1,50 - 2,2 kW / 230V-3F eller 400V  
Vekt: 94 / 105 kg.



400 899 34  
9:30 - 16:00



besøk  
10:00 - 15:00



[post@gastroline.no](mailto:post@gastroline.no)