

ELTEMASKIN 60 LITER / IBT602VH2O
2 HASTIGHETER - HØY HYDRERING



~~kr 39.980~~ **kr 29.985**

Deigmikser / Spiralmikser



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



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: IBT602VH2O / 230V-3F

Modell: IBT602VH2O / 400V

Kapasitet: 60 l

Deig kapasitet: 48 kg / maks 25 kg mel

For deiger med fuktighetsprosjenter opp til 85%

Bollehastighet: 20–31 RPM

Spiralhastighet: 120–181 RPM.

Bolle mål: Ø50x h32 cm.

Mål: 53,5x96x91,5 cm.

Effekt: 1,50 - 2,2 kW / 230V-3F eller 400V

Vekt: 147 / 161 kg.



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no