



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER



YOUR PIZZA HUB

RB ID 402 T

Mikser spiralny do ciasta o hydracji od 55% z podnoszoną dzieżą, 4-36 kg



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	400
Moc całkowita	kW	1,3
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	478x809x807
Ilość prędkości	-	2
Pojemność dzieży	lt. / kg	47 / 4 - 36
Podnoszona głowica	-	Tak
Prędkość spirali	-	Nie dotyczy
Prędkość dzieży	-	Nie dotyczy
Bieg wsteczny	-	Nie dotyczy
Waga netto	kg	135
Waga brutto	kg	145
Wymiary opakowania	mm	880x550x940

WYMIARY

