



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER



YOUR PIZZA HUB

FX 60 VS

Mikser spiralny do ciasta o hydracji od 55% ze stałą dzieżą, regulowaną prędkością dzieży i spirali oraz biegiem wstecznym, 6-60 kg



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	400
Moc całkowita	kW	2,9
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	590x1020x1209
Ilość prędkości	-	-
Pojemność dzieży	lt. / kg	83 / 6 - 60
Podnoszona głowica	-	Nie
Prędkość spirali	-	70 - 240 rpm
Prędkość dzieży	-	7 rpm lub 14 rpm
Bieg wsteczny	-	TAK (7 rpm dzieża - 100 rpm spirala)
Waga netto	kg	195
Waga brutto	kg	-
Wymiary opakowania	mm	-

WYMIARY

