



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER



YOUR PIZZA HUB

RB 301 T

Mikser spiralny do ciasta o hydracji do 55% z podnoszoną dzieżą, 2-28 kg



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	400
Moc całkowita	kW	1,1
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	478x809x807
Ilość prędkości	-	1
Pojemność dzieży	lt. / kg	37 / 2 - 28
Podnoszona głowica	-	Tak
Prędkość spirali	-	Nie dotyczy
Prędkość dzieży	-	Nie dotyczy
Bieg wsteczny	-	Nie dotyczy
Waga netto	kg	134
Waga brutto	kg	144
Wymiary opakowania	mm	880x550x940

WYMIARY

