

Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%. Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7, 10, 15, 17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR01029	IRM10	↔ 27	↗ 59	↕ 57	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	10		8	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg			
26x20		 50			
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.37	230	1N+T	50	



Impastatrice a spirale con testa ribaltabile e vasca fissa

Codice

P01IR01029

Modello

IRM10

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello		Dimensioni LxPxH cm		
P01IR03023	IR17 VS		↔ 37	↗ 68	↕ 64
	Controllo		Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)
	Manual		17		12
Dim. vasca (ø x H cm)			Peso Kg		
32x21			 91		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.75	230	1N+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03023

Modello

IR17 VS

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03023

Modello

IR17 VS

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR02034	IR22	↔ 42	↗ 72	↕ 64	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	22		18	
Dim. vasca (ø x H cm)		36x21		Peso Kg	
					93
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.75	400	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice
P01IR02034

Modello
IR22

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR02034

Modello

IR22

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR04021	IR22 2V	↔ 42	↗ 72	↕ 64	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	22		18	
Dim. vasca (ø x H cm)		36x21		Peso Kg	
					93
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.55/0.75	400	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04021

Modello

IR22 2V

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04021

Modello

IR22 2V

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR03024	IR22 VS	↔ 42	↗ 72	↕ 64	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	22		18	
Dim. vasca (ø x H cm)		36x21		Peso Kg	
					94
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.75	230	1N+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03024

Modello

IR22 VS

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03024

Modello

IR22 VS

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR01028	IRM22	↔ 42	↗ 72	↕ 64	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	22		18	
Dim. vasca (ø x H cm)		36x21		Peso Kg	
					100
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.90	230	1N+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR01028

Modello

IRM22

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR01028

Modello

IRM22

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello		Dimensioni LxPxH cm		
P01IR02035	IR33		↔ 46	↗ 84	↕ 73
	Controllo		Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual		33	25	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg		
	40x26		 126		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.50	400	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice
P01IR02035

Modello
IR33

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR02035

Modello

IR33

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P01IR04022	IR33 2V	↔ 46	↗ 84	↕ 73
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	33	25	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg		
40x26		 125		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	0.75/1.1	400	1N+T	50



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04022

Modello

IR33 2V

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04022

Modello

IR33 2V

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR03025	IR33 VS	↔ 46	↗ 84	↕ 73	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	33		25	
Dim. vasca (ø x H cm)				Peso Kg	
40x26				 127	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.50	230	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03025

Modello

IR33 VS

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03025

Modello

IR33 VS

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR02036	IR42	↔ 49	↗ 86	↕ 73	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	42		38	
Dim. vasca (ø x H cm)				Peso Kg	
45x26				 130	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.50	400	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR02036

Modello

IR42

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR02036

Modello

IR42

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR04023	IR42 2V	↔ 49	↗ 86	↕ 73	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	42		38	
Dim. vasca (ø x H cm)				Peso Kg	
45x26				 129	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.1/1.5	400	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04023

Modello

IR42 2V

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04023

Modello

IR42 2V

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR03026	IR42 VS	↔ 49	↗ 86	↕ 73	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	42		38	
Dim. vasca (ø x H cm)				Peso Kg	
45x26					131
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.50	230	3+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03026

Modello

IR42 VS

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03026

Modello

IR42 VS

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P01IR02037	IR53	↔ 55	↗ 87	↕ 73	
 Controllo		Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
Manual		53		44	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg			
50x27		 134			
Potenza Totale KW		Voltaggio V		Fasi Ph	
1.50		400		3+T	
				Frequenza Hz	
				50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR02037

Modello

IR53

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR02037

Modello

IR53

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello		Dimensioni LxPxH cm		
P01IR04024	IR53 2V		↔ 55	↗ 87	↕ 73
	Controllo		Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual		53	44	
Dim. vasca (ø x H cm)			Peso Kg		
50x27			 133		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.1/1.50	400	1N+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04024

Modello

IR53 2V

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR04024

Modello

IR53 2V

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello		Dimensioni LxPxH cm		
P01IR03027	IR53 VS		↔ 55	↗ 87	↕ 73
	Controllo		Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual		53	44	
Dim. vasca (ø x H cm)			Peso Kg		
50x27			 136		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.50	230	1N+T	50	



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03027

Modello

IR53 VS

Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Codice

P01IR03027

Modello

IR53 VS

Options

RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

Codice



S66RU67001

