



Miesiarka, mikser spiralny, V 33 l GGF 786302

Producent: GGF

Nr referencyjny: 786302

Cechy produktu

Pojemność (l): 33

Szerokość (mm): 450

Głębokość (mm): 740

Wysokość (mm): 730

Waga (kg): 90

Moc elektryczna (kW): 1.1

Napięcie (V): 230

MIKSERY SPIRALNE GASTRONOMICZNE

Miesiarka spiralna 33 l – mikser do ciast ciężkich do 22 kg wsadu

Miesiarka spiralna o pojemności 33 l została zaprojektowana do pracy z **ciastami ciężkimi**, takimi jak pizza czy pierogi. Stabilna konstrukcja i odpowiednia moc pozwalają na efektywne wyrobienie ciasta przy wsadzie do **22 kg**.

Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze **stali nierdzewnej** oraz stała dzieża zapewniają trwałość i powtarzalność pracy w warunkach gastronomicznych.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Kluczowe dane urządzenia

POJEMNOŚĆ

33 l

MAKS. WSAD CIASTA

22 kg

MOC

1.1 kW

ZASILANIE

230 V

ŚREDNICA DZIEŻY

400 mm

WAGA

90 kg

KONSTRUKCJA I PRZEZNACZENIE

Najważniejsze cechy urządzenia

- przeznaczona do ciast ciężkich – pizza, pierogi
- wydajna praca przy wsadzie do 22 kg
- stała (niewymowana) dzieża
- pojemność 33 l do pracy w gastronomii

- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- średnica dzieży 400 mm
- stabilna konstrukcja o wadze 90 kg

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- pizzerie i lokale serwujące pizzę
- produkcja pierogów i ciast ciężkich
- kuchnie gastronomiczne o średnim zapotrzebowaniu
- zaplecza przygotowawcze

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Napięcie

Pojemność

Szerokość

Głębokość

Wysokość

Waga

MkW

Maks. ilość wsadu ciasta

Średnica dzieży