

Miesiarka, mikser spiralny, V 33 l GGF 786302

Producent: GGF

Nr referencyjny: 786302

Cechy produktu
Szerokość (mm): 450
Głębokość (mm): 740
Wysokość (mm): 730
Waga (kg): 90
Moc elektryczna (kW): 1.10
Napięcie (V): 230
Pojemność - V: 33
Marka: GGF

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 wyrabianie 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

156 kg

KONSTRUKCJA I PRZEZNACZENIE

Najważniejsze cechy urządzenia

- **przeznaczona do ciast ciężkich –** pizza, pierogi
- **wydajna praca przy wsadzie do 22 kg**
- **stała (niewyjmowana) 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	230 V
Pojemność	23
Szerokość	450 mm
Głębokość	740 mm
Wysokość	750 mm
Waga	56 kg
Moc	1 kW
Maks. ilość wsadu ciasta	12 kg
Średnica dzieży	500 mm