



Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach, 22 l, 56 kg/h, 22L, 400V/1100W, 390x670x735mm Prismafood 222911

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 222911

Cechy produktu

Ilość biegów: 2

Długość (mm): 390

Szerokość (mm): 670

Wysokość (mm): 735

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 22

Moc wejściowa (W): 1100

Minutnik: 30

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 16

Panel sterowania: Analogowy

Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto na 2 poziomach prędkości. Spiralny kształt zapewnia perfekcyjnie jednorodne ciasto. Idealnie sprawdzi się na przykład w pizzeriach czy piekarniach.

Do użytku profesjonalnego

Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast

Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało

Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304

Podnoszona głowica i wyjmowana dzieża – łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości

Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy

Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa

Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę

2-biegowe pokrętko zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji

Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej

Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta

Nie nagrzewa ciasta podczas pracy

Wbudowany 30-minutowy timer

4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni

Wymiary dzieży (mm): $\varnothing 360 \times (H) 210$