



**Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 22 l, 56 kg/h, 16L, 400V/750W, 378x690x730mm Prismafood 1I053010**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I053010

## Cechy produktu

Ilość biegów: 1

Długość (mm): 378

Szerokość (mm): 690

Wysokość (mm): 730

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 16

Maksymalna objętość (l): 22

Moc wejściowa (W): 750

Minutnik: 30

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 16

Panel sterowania: Analogowy

Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto nawet do 56 kg/h. 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

Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia

Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy

Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa

Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę

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): Ø360x (H)210