



**Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 32 l, 88 kg/godz., 32L, 400V/1100W, 435x750x810mm
Prismafood 1I054010**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I054010

Cechy produktu

Ilość biegów: 1

Długość (mm): 435

Szerokość (mm): 750

Wysokość (mm): 810

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 32

Moc wejściowa (W): 1100

Minutnik: 30

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 24

Panel sterowania: Analogowy

Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto nawet do 88 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

Stala 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): Ø400x (H)260