



Multifunkcyjna miesiarka planetarna, V 20 l Stalgast 783201

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 783201

Cechy produktu

Pojemność (l): 20

Szerokość (mm): 490

Głębokość (mm): 600

Wysokość (mm): 820

Waga (kg): 63

Napięcie (V): 230

Moc elektryczna (kW): 1.1

MIESIARKI PLANETARNE GASTRONOMICZNE

Multifunkcyjna miesiarka planetarna 20 l do każdego rodzaju ciasta

Miesiarka planetarna 20 l to urządzenie multifunkcyjne przeznaczone do pracy z **każdym rodzajem ciasta**, w tym również ciężkiego. Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o powtarzalności procesu i kontroli parametrów pracy.

Maksymalna ilość mąki na poziomie **~5 kg** oraz **trzy niezależne sterowania** dla narzędzi umożliwiają dopasowanie pracy urządzenia do konkretnego procesu technologicznego.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

Pojemność

20 l

Max. mąki

~5 kg

Sterowanie

3 niezależne

Zakres prędkości

60–503 RPM

Zasilanie

230 V

Moc

1.1 kW

FUNKCJONALNOŚĆ

Kontrola procesu mieszania

- 3 oddzielne sterowania dla każdego narzędzia
- po 10 różnych prędkości do każdego sterowania
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer i stoper do kontroli cyklu
- sygnał dźwiękowy końca pracy

ZAKRESY PRACY NARZĘDZI

Dopasowanie do rodzaju ciasta

- hak: 60 – 240 RPM
- łopata: 60 – 320 RPM
- różga: 60 – 503 RPM

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Elementy użytkowe

- dzieża wyjmowana
- osłona bezpieczeństwa
- urządzenie multifunkcyjne do każdego rodzaju ciasta, również ciężkiego

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Pojemność

Napięcie

Mob&W

Szerokość

Głębokość

Wysokość

Waga

Kontroluj każdy etap przygotowania ciasta

Wybierz urządzenie dopasowane do zróżnicowanej produkcji.
