



## Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą Rebecca, 7L, 230V/370W, 265x495x380mm Prismafood 1I010500

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I010500

### Cechy produktu

Ilość biegów: 1

Długość (mm): 265

Szerokość (mm): 495

Wysokość (mm): 380

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 7

Długość przewodu (mm): 2500

Maksymalna objętość (l): 7

Moc wejściowa (W): 370

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 4

Materiały: Stal nierdzewna 18/8

Panel sterowania: Analogowy

Typ głowicy: Stała

Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą Rebecca firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto do 25 kg/h. Spiralny kształt mieszącego zapewnia perfekcyjnie jednorodne ciasto. Model Rebecca idealnie sprawdzi się w małych lokalach, takich jak pizzerie, piekarnie czy cukiernie.

Idealna do małych lokali, pizzerii, piekarni czy cukierni.

Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało.

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

Stała dzieża i głowica.

Podnoszona kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwia dodawanie składników podczas pracy.

Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa.

Napęd pasowy zapewniający wydajną pracę.

Cicha praca silnika.

Nóżki zapobiegające ślizganiu się urządzenia po blacie.

Wymiary dzieży (mm): Ø240x(H)165.

Wydajność: 25 kg/h.