

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

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I010500

Cechy produktu

Długość (mm): 265
Szerokość (mm): 495
Wysokość (mm): 380
Moc wejściowa (W): 370
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 2500
Objętość użytkowa (l): 7
Maksymalna objętość (l): 7
Maksymalna pojemność: 4
Ilość biegów: 1
Panel sterowania: Analogowy
Zabezpieczenie: Mikro przełącznik
Typ głowicy: Stała
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą Rebecca firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto do 25 kg/h. Spiralny kształt mieszadła 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): ∅240x(H)165.
Wydajność: 25 kg/h.