



**Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o 2 prędkościach, 22 l, 56 kg/h, 22L, 400V/1100W, 385x670x725mm
Prismafood 1I053060**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I053060

Cechy produktu

Ilość biegów: 2

Długość (mm): 385

Szerokość (mm): 670

Wysokość (mm): 725

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 22

Maksymalna objętość (l): 22

Moc wejściowa (W): 1100

Minutnik: 30

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 16

Panel sterowania: Analogowy

Spiralny mikser Prismafood ze stałą miską jest wyposażony w 2-biegowy system, który poprawia nawodnienie ciasta, a spiralna konstrukcja zapewnia równomierne napowietrzanie bez przegrzania. Osłona zabezpieczająca umożliwia łatwe dodawanie składników, a cichy silnik w kąpielii olejowej gwarantuje płynną pracę.

Obudowa wykonana z białej stali lakierowanej.

Miska, siatka ochronna i spirala są wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.

Stała głowica i misa – prosta, wypróbowana i sprawdzona konstrukcja.

Osłona zabezpieczająca z siatką ułatwia dodawanie składników podczas pracy.

W przypadku mikroprzełącznika działanie zostaje zatrzymane po podniesieniu osłony bezpieczeństwa.

Napęd łańcuchowy zapewnia wydajną pracę.

Pokrętło 2-biegowe do zmiany prędkości mieszania – 2. bieg umożliwia lepsze nawodnienie ciasta i jeszcze lepsze ugniatanie ciasta.

Silnik przekładniowy w kąpielii olejowej.

Spiralna konstrukcja.

Podczas pracy mikser nie podgrzewa ciasta.

Zawiera wbudowany timer 30-minutowy.

Wyposażony w 4 koła, z których 2 mają hamulce zapewniające wygodny transport i łatwą obsługę w kuchni.

Wymiary miski (mm): Ø400x (wys.)260.