



**Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o 2 prędkościach, 32 l, 88 kg/h, 32L, 400V/1700W, 430x740x820mm
Prismafood 1I054060**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I054060

Cechy produktu

Ilość biegów: 2

Długość (mm): 430

Szerokość (mm): 740

Wysokość (mm): 820

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 32

Moc wejściowa (W): 1700

Minutnik: 30

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 24

Nieodpowiedni do: Kontakt z żywnością

Panel sterowania: Analogowy

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o 2 prędkościach firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto na 2 poziomach prędkości. 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

Stać 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

2-biegowe pokrętko zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta

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): \varnothing 400x (H)260