



Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach, 22 l, Prismafood, 56 kg/h, 22L, 400V/1100W, 390x670x735mm 1I063085

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I063085

Cechy produktu

Długość (mm): 390

Szerokość (mm): 670

Wysokość (mm): 735

Moc wejściowa (W): 1100

Napięcie (V): 400

Objętość użytkowa (l): 22

Maksymalna pojemność: 16

Ilość biegów: 2

Panel sterowania: Analogowy

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Minutnik: 30

Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto na 2 poziomach prędkości. Spiralny kształt zapewnia perfekcyjnie jednolite 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
- Podnoszona głowica i wyjmowana dzieża – łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości
- 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
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednolitość 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): Ø360x (H)210