



**Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 10 l,
Prismafood, 35 kg/godz., 230V/370W, 290x590x580mm
1I060003**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I060003

Cechy produktu

Długość (mm): 290

Szerokość (mm): 590

Wysokość (mm): 580

Moc wejściowa (W): 370

Napięcie (V): 230

Panel sterowania: Analogowy

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Minutnik: 30

- Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą firmy Prismafood wydajnie miesza ciężkie ciasto nawet do 35 kg/h. 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
- Stała 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
- 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): Ø260x (H)200