



**Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 22l, 56 kg/godz., 22L, 400V/750W, 385x670x725mm
Prismafood 1I053010**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1I053010

Cechy produktu

Ilość biegów: 1

Długość (mm): 385

Szerokość (mm): 670

Wysokość (mm): 725

Objętość użytkowa (l): 22

Maksymalna pojemność (l): 16

Moc wejściowa (W): 750

Minutnik: 30

- 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 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): Ø360x (H)210