

Mikser spiralny z płynną regulacją obrotów od 50 do 300, pojemność dzieży 18l, 340x500x530, Sunmix EVO15



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-evo15

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**11 749,70 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis Techniczny Miksera Spiralnego Sunmix Evo Line

Mikser Evo Line to idealne rozwiązanie do użytku domowego i laboratoryjnego. Dostępny w różnych pojemnościach od 6 do 20 kg ciasta, doskonale sprawdza się w przypadku ciast o hydracji powyżej 60%. Dzieża wyprofilowana w sposób umożliwiający również zagniatanie niewielkich ilości. Panel sterowania z ekranem dotykowym zapewnia intuicyjną i łatwą obsługę, umożliwiając zapamiętanie do 20 różnych przepisów, z których każdy można realizować w 6 krokach, oraz kontrolę temperatury ciasta dzięki czujnikowi temperatury w dzieży miesiarki spiralnej, co gwarantuje zawsze stałą i wysoką jakość ciasta. Elementy ze stali nierdzewnej oraz solidna konstrukcja zapewniają niezawodność i trwałość na przestrzeni czasu.

Specyfikacje Techniczne:

- Pojemność: Miesiarka spiralna Evo Line dostępna w różnych wariantach pojemnościowych,
-

od 6 do 20 kg ciasta, co czyni ją doskonałym wyborem zarówno dla małych, jak i większych partii produkcji.

- Hydracja: Mikser spiralny obsługuje receptury ciasta o wilgotności od 60%, co umożliwia jego wykorzystanie do różnorodnych aplikacji kulinarnych.
- Zakres wsadu: Zdolność do pracy z małymi ilościami ciasta, co czyni go wszechstronnym narzędziem w każdej kuchni.

Panel Sterujący:

- Interfejs: Panel sterujący z ekranem dotykowym zapewnia intuicyjną i łatwą obsługę. Umożliwia zapamiętanie do 20 różnych receptur, każda z sześcioma krokami.
- Kontrola temperatury: Wbudowany czujnik temperatury umożliwia monitorowanie i utrzymywanie optymalnych warunków, co gwarantuje stałą i wysoką jakość ciasta.

Budowa i Wytrzymałość:

- Materiały: Wszystkie elementy stykające się z ciastem wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i odporność na korozję.
- Struktura: Solidna konstrukcja miksera gwarantuje niezawodność i długotrwałe użytkowanie.

Cechy Zewnętrzne:

- Regulacja prędkości: Zmienny zakres prędkości od 50 do 300 obrotów na minutę, co pozwala na precyzyjne dostosowanie procesu mieszania do specyfiki ciasta.
- Bieg wsteczny: Umożliwia lepsze mieszanie i zagniatanie ciasta, co wpływa na jego konsystencję.
- Oświetlenie LED: Wbudowane oświetlenie LED oświetla ciasto w trakcie mieszania, zapewniając lepszą widoczność i kontrolę nad całym procesem.
- Czujnik temperatury podczerwieni: Pozwala na szybkie i dokładne pomiary temperatury ciasta, co jest kluczowe dla jego jakości.

Parametry Techniczne:

- Silnik: 1 silnik, napięcie: 230V

Dostępne Kolory:

- Czerwony / Bordowy
- Czarny
- Biały

Opcje Dodatkowe:

- Wózek: Opcjonalny wózek ułatwiający transport miksera.
 - Specjalne napięcie: Możliwość dostosowania miksera do specjalnych napięć według potrzeb użytkownika.
-

Mikser spiralny Evo Line to doskonały wybór dla każdego, kto pragnie uzyskać doskonałe wyniki w przygotowywaniu ciasta, zarówno w kuchni domowej, jak i profesjonalnej. Miesiarka spiralna Sunmix Evo line nie posiada konkurencji w segmencie mniejszych maszyn spiralnych do ciasta do pizzy.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: do 5 tygodni

Szerokość (mm): 340

Głębokość (mm): 500

Wysokość (mm): 530

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 42

Pojemność (L): 18

Zakres pracy (obr/minutę): 50/300

Moc silnika (kW): 0.55

Ilość silników: 1

Pojemność ciasta (kg): 15

Pojemność mąki (kg): 8

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

