

Mikser spiralny z płynną regulacją obrotów od 50 do 300, pojemność dzieży 25l, 400x670x630, Sunmix EVO20



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-evo20

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**17 817,17 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): 400
Głębokość (mm): 670
Wysokość (mm): 630
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 55
Pojemność (L): 25
Zakres pracy (obr/minutę): 50/300
Moc silnika (kW): 1.1
Ilość silników: 1
Pojemność ciasta (kg): 20
Pojemność mąki (kg): 12

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

