

Mikser spiralny z płynną regulacją obrotów od 70 do 210, pojemność dzieży 67l, zasilanie 230V, 540x950x1100, Sunmix SUN50 TL A



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-sun50tla

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**28 170,38 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny Sunmix Top Line jest idealnym rozwiązaniem dla pizzerii i restauracji o średniej produkcji. Dostępny w różnych pojemnościach od 30 do 50 kg ciasta, jest idealny do ciast zaczynających się od 60% hydracji i pozwala na wyrabianie małych ilości nawet z 1kg mąki. Dzięki wariatorowi prędkości możesz precyzyjnie kontrolować mieszanie ciasta i dostosowywać prędkość do różnych preparatów w zakresie od 70 do 210 obrotów na minutę. Komponenty ze stali nierdzewnej i solidna konstrukcja zapewniają niezawodność i trwałość w czasie.

- Panel sterowania: Miesiarka spiralna do ciasta wyposażona jest w manualny panel kontrolny, który umożliwia łatwe i intuicyjne programowanie procesu mieszania.
 - Wariant prędkości: Dzięki zastosowaniu zmiennej regulacji prędkości obrotów spirali, masz pełną kontrolę nad procesem mieszania. Prędkość można dostosować w zakresie od 70 do 210 obrotów na minutę, co pozwala na optymalizację pracy w zależności od specyfikacji ciasta i wymagań receptur.
 - Mobilność: Mieszalnik wyposażony jest w chowane kółka, co ułatwia jego przemieszczenie i zarządzanie przestrzenią w kuchni.
-

- Silnik: Urządzenie zasilane jest silnikiem jedno-fazowym o napięciu 230V przy częstotliwości 50-60Hz, co zapewnia stabilną i mocną pracę.

Materiały i konstrukcja

Mieszalnik wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co zapewnia nie tylko estetyczny wygląd, ale także trwałość i odporność na korozję. Solidna konstrukcja gwarantuje niezawodność i długowieczność urządzenia, nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Kolory dostępne

- Czerwony / Bordowy
- Czarny
- Biały

Opcje dodatkowe

Do mieszalnika Top Line dostępne są opcjonalne akcesoria, w tym:

- Oświetlenie LED: Umożliwia lepszą widoczność podczas przygotowywania ciasta.
- Regulacja prędkości do 300 obrotów na minutę: Daje większą elastyczność w dostosowywaniu obrotów do specyficznych potrzeb.
- Specjalne napięcie: Możliwość dostosowania do indywidualnych wymagań elektrycznych.

Miesiarka do ciasta do pizzy i chleba Sunmix Top Line to innowacyjne urządzenie, które łączy w sobie wydajność, wszechstronność i wysoką jakość wykonania, stając się nieodzownym elementem wyposażenia każdej pizzerii i restauracji.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: do 5 tygodni

Szerokość (mm): 540

Głębokość (mm): 950

Wysokość (mm): 1100

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 210

Pojemność (L): 67

Zakres pracy (obr/minutę): 70/210

Moc silnika (kW): 3

Ilość silników: 1

Pojemność ciasta (kg): 50

Pojemność mąki (kg): 26

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

