

Mikser spiralny 2 biegowy 105-210 obrotów, 2 silnikowy z biegiem wstecznym, pojemność dzieży 55l, 540x850x1020, Sunmix SUN40 CL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-sun40cl

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**29 133,47 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny Sunmix Classic Line stanowi optymalne rozwiązanie dla pizzerii i piekarni o średniej i wysokiej produkcji. Produkt dostępny jest w różnych pojemnościach, w zakresie od 30 do 300 kg ciasta, co czyni go idealnym do pracy z ciastami o wilgotności początkowej wynoszącej minimalnie 60%. Urządzenie umożliwia również wyrabianie mniejszych ilości ciasta. Wyposażone jest w dwa silniki, dwie prędkości mieszania ciasta i dwa zegary oraz funkcję biegu wstecznego. Elementy ze stali nierdzewnej oraz solidna konstrukcja zapewniają niezawodność i trwałość w eksploatacji.

Cechy konstrukcyjne:

- Manualny panel sterujący zapewniający intuicyjną obsługę.
 - Dwie biegi spirali: prędkość pierwszego biegu wynosi 105 obrotów na minutę, drugiego 210 obrotów na minutę, co pozwala na optymalne dopasowanie do rodzaju ciasta.
 - Prędkość misy wynosi 14 obrotów na minutę, co dodatkowo wspomaga proces wyrabiania.
 - Misa obracająca się w przeciwnym kierunku, co zwiększa efektywność mieszania.
 - Dwa niezależne timery umożliwiają precyzyjne ustawienie czasu wyrabiania.
-

- Wbudowane, zwrotne kółka ułatwiające manewrowanie urządzeniem w przestrzeni roboczej.

Dane techniczne:

- Napęd mechaniczny obsługiwany przez dwa silniki, zasilane napięciem 400V przy częstotliwości 50-60Hz w konfiguracji trójfazowej.
- Wysokiej jakości komponenty ze stali nierdzewnej, które zapewniają nie tylko trwałość, ale także łatwość w utrzymaniu czystości.

Dostępne kolory:

- Rubinowa czerwień
- Głęboka czerń
- Czysta biel

Opcje dodatkowe:

- Zestaw oświetlenia LED służący do podświetlenia ciasta, co umożliwia lepszą kontrolę nad procesem wyrobienia.
- Czujnik temperatury na podczerwień, który pozwala na bieżące monitorowanie temperatury ciasta.
- System zamkniętej ochrony dla zwiększenia bezpieczeństwa użytkownika.
- Zestaw przekładni, który umożliwia dodatkowe funkcje w obrabianiu ciasta.
- Możliwość dostosowania urządzenia do specjalnych napięć zasilających.

Sunmix Classic Line to niezawodne miesiarki spiralny, które łączą w sobie nowoczesną technologię, wydajność i elegancki design. Miksery spiralne Sunmix Classic Line dostosowane do potrzeb współczesnych piekarni i pizzerii.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: do 5 tygodni

Szerokość (mm): 540

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 1020

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 150

Pojemność (L): 55

Moc silnika (kW): 1.1/2.2

Ilość silników: 2

Pojemność ciasta (kg): 40

Pojemność mąki (kg): 23

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

