
Mikser spiralny 2 biegowy 105-210 obrotów, 2 silnikowy z biegiem wstecznym, pojemność 190l, 780x1250x1400, Sunmix SUN120 CL

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-sun120cl

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**47 576,65 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 wyrabiania.
- Czujnik temperatury na podczerwień, który pozwala na bieżące monitorowanie temperatury ciasta.
- System zamkniętej ochrony dla zwiększenia bezpieczeństwa użytkowania.
- 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): 780

Głębokość (mm): 1250

Wysokość (mm): 1400

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 400

Pojemność (L): 190

Moc silnika (kW): 2.6/4.8

Ilość silników: 2

Pojemność ciasta (kg): 120

Pojemność mąki (kg): 80

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:
