

Mikser spiralny 70-300 obrotów, 2 silnikowy z biegiem wstecznym, pojemność 55l, 540x850x1020, Sunmix QUEEN 40-2



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-queen40-2
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

**41 027,63 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny Sunmix Queen Line to zaawansowane urządzenie dedykowane dla pizzerii i piekarni, które oczekują wysokiej jakości sprzętu. Miesiarki spiralnego Sunmix Queen dostępne są w różnych pojemnościach, od 30 do 300 kg ciasta. Mikser spiralny Queen idealnie sprawdza się w zastosowaniach wymagających ciast o wilgotności od 50% i jest przystosowany do intensywnego użytkowania, jednocześnie umożliwiając wyrobienie małych porcji.

Panel sterowania: Mikser wyposażony jest w intuicyjny panel sterujący z ekranem dotykowym, który umożliwia łatwą obsługę. Użytkownik ma możliwość zapisania do 12 różnych receptur, z etapami do 12 kroków każda. Panel umożliwia również monitorowanie temperatury ciasta za pomocą wbudowanego czujnika, co gwarantuje utrzymanie stałej i wysokiej jakości wyrabianego ciasta.

Regulacja prędkości: Mikser konkurencyjnie pozwala na oddzielne regulowanie prędkości bębna i spirali dzięki podwójnemu inwerterowi, co umożliwia użytkownikowi osiągnięcie idealnej

równowagi dla wyrabianego ciasta. Prędkość spirali można regulować w zakresie od 70 do 300 obr/min, natomiast prędkość bębna wynosi od 7 do 30 obr/min. Dodatkowo mikser posiada bieg wsteczny, co zwiększa wszechstronność urządzenia i świetnie nadaje się do Biga.

Budowa i materiały: Mikser wykonany jest z komponentów ze stali nierdzewnej oraz charakteryzuje się solidną konstrukcją, co zapewnia niezawodność i długowieczność urządzenia. Zastosowanie takich materiałów sprawia, że mikser jest łatwy do czyszczenia i odporny na korozję.

Dodatkowe cechy:

- Oświetlenie LED do podświetlenia ciasta.
- Wbudowany czujnik temperatury w podczerwieni.
- Zamykanie ochronne dla zwiększenia bezpieczeństwa użytkownika.
- Wbudowane, chowane kółka ułatwiające transport i przechowywanie.
- Mikser zasilany jest przez dwa silniki na napięcie 400V / 50-60Hz / 3 fazy.

Dostępne kolory:

- Czerwony
- Czarny
- Biały

Opcjonalne akcesoria:

- Dozownik wody do dzieży Sunmix
- Zestaw do przekładni umożliwiający pracę na niskiej hydracji, na przykład do produkcji większej ilości BIGI (kit rinvio)
- Specjalne napięcie

Mikser spiralny Queen Line to innowacyjne urządzenie, które łączy w sobie nowoczesne technologie i trwałość, spełniając potrzeby profesjonalistów w branży gastronomicznej.

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): 2.2

Ilość silników: 2

Pojemność ciasta (kg): 40

Pojemność mąki (kg): 23

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

