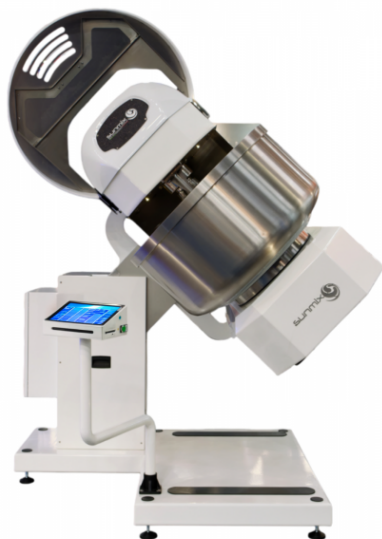


Mikser spiralny 2 biegowy 105-210 obrotów, 2 silnikowy z biegiem wstecznym, pojemność 266l, 1600x1790x1680, Sunmix AR160Q. B



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: su-ar160qb
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

**156 502,13 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny z podnośnikiem dzieży to idealny wybór dla piekarni i pizzerii o wysokiej produkcji, które wymagają wydajnego sprzętu o dużej pojemności. Zaprojektowany do obsługi ciężkich ciast i dużych ilości, ten mikser umożliwia wyrabianie, obróbkę i obracanie ciasta bezpośrednio na powierzchni roboczej do 200 kg z niezwykłą łatwością, oszczędzając czas i wysiłek. Mikser spiralny Sunmix Autoribalante został zaprojektowany i zbudowany, aby umożliwić wyrabianie zarówno małych, jak i dużych ilości w optymalny sposób, a ponadto system ekstrakcji został ułatwiony przez funkcję pulsacyjnego obracania misy co sprawia, że operacje są jeszcze bardziej zwinne. Zamknięta osłona zapewnia większą higienę i zapobiega wyciekowi wody i mąki podczas wszystkich faz przetwarzania. Dostępny z ręcznym panelem sterowania z 2 prędkościami i 2 timerami (patrz cechy linii Classic) lub panelem sterowania z ekranem dotykowym z podwójnym falownikiem, zmienną prędkością, oświetleniem LED, czujnikiem temperatury i pamięcią z przepisami (patrz cechy linii Queen).

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: do 5 tygodni

Szerokość (mm): 1600/2600

Głębokość (mm): 1790

Wysokość (mm): 1680/2600

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 1200

Pojemność (L): 266

Moc silnika (kW): 11

Ilość silników: 2

Pojemność ciasta (kg): 160

Pojemność mąki (kg): 100

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

