

Mikser 2-biegowy Grafen Presto PLUS 60, ze sterowaniem elektronicznym Wariant podstawowy, Grafen PRESTOPLUS60E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-prestoplus60e

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**39 095,65 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o pojemności 60 kg wyposażona w dwa silniki, jeden do napędu dzieży i jeden do napędu spirali.

Dwie prędkości spirali z możliwością odwrócenia kierunku obrotów dzieży na pierwszej prędkości.

Dzieża o stałej prędkości. Solidny korpus z malowanej stali. Cicha praca dzieży i spirali dzięki napędowi za pomocą pasów trapezowych – miesiarka jest bardziej odporna na obciążenia pracą. Miesiarka spiralna z linii Presto+ wyposażona jest w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.

Dzięki solidnemu salowemu korpusowi miesiarka nadaje się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciast o uwodnieniu większym niż 55%.

Przystosowana do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).

Wyposażona w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka dalej może pracować w systemie manualnym).

Miesiarka z linii Presto+ zapewnia doskonałe rezultaty i jest praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

- Pojemność 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażona w dwa silniki
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Możliwość zmiany kierunku obrotu misy na pierwszej prędkości (reverse)
- Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki funkcji opróżniania
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyrabiania również małej ilości ciasta z zachowaniem doskonałych rezultatów
- Praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednia do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowana do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (Bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1075

Głębokość (mm): 580

Wysokość (mm): 1345

Zasilanie: elektryczne

Moc elektryczna (kW): 1.5 - 3 + 0.55

2 prędkości: Tak

Wsad w kg: 60

Rodzaj miksera spiralnego: Ze stałą głowicą i dzieżą

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: