
Mixer Twin arms 50 kg Wariant podstawowy, Moretti Forni MFIT50/P

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: graf-mfit50/p

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**57 438,88 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- Ciasto zagniatane jest nie tak jak w większości innych mikserów hakiem, czy innym narzędziem, lecz automatycznymi ramionami. Poprzez wierne odtwarzanie ruchu ludzkich ramion ciasto można zagniatć przez wiele godzin, zawsze z tą samą precyzją i szybkością.
 - Cechą charakterystyczną tego miksera jest wyjątkowo cicha praca, dzięki osadzeniu wszelkich mechanizmów obrotowych na łożyskach kulowych.
 - Ciasto zagniecione przez mikser Twin arms charakteryzuje jednorodność i wysoki stopień natlenienia masy. Taki efekt otrzymamy dzięki połączeniu ruchu obrotowego dzieży oraz automatycznych, zagniatających ramion.
 - Taka obróbka mechaniczna gwarantuje stałą oraz niską temperaturę ciasta, co jest jedną z najważniejszych cech przygotowania dobrej pizzy.
 - Mikser Twin arms w zaledwie kilka minut jest w stanie przygotować, aż 50 kg ciasta na różnego rodzaju przepyszne wypieki piekarnicze, cukiernicze jak i na pizzę.
-

-
- Maszyna ta wskazana jest szczególnie do przygotowania delikatnych i miękkich ciast, które wymagają wysokiego stopnia utlenienia.
 - Dwubiegowa regulacja prędkości zagniatania z przekładnią pasowa
 - Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
 - Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
 - Wszystkie elementy obrotowe związane mechanizmem zagniatającym i obracającym dzieżę osadzone na łożyskach kulowych.
 - Układ sterowania zasilany niskiemu napięciem zgodnie z unijnymi przepisami
 - Osłona bezpieczeństwa z mikro wyłącznikiem, wyłączającym ruch maszyny podczas jej otwarcie – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora.
 - Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor biały
 - Dzieża, elementy zagniatające ciasto oraz osłona bezpieczeństwa wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
 - Wewnętrzna rama urządzenia wykonana z grubej stali do wyeliminowania ewentualnych wibracji podczas pracy miksera
 - Prosty i intuicyjny panel sterowania zgodny z wymogami CE zlokalizowany na prawej ścianie obudowy
 - Specjalny przycisk STOP do szybkiego wyłączenia maszyny w razie konieczności
 - Waga: 340 kg
 - maksymalna pojemność zagniecionego ciasta: 50 kg
 - Pojemność całkowita dzieży: 71 l
 - średnica wewnętrzna dzieży 540 mm
 - wysokość wewnętrzna dzieży 350 mm
 - prędkość nr 1 ramion zagniatających: 38 ruchów/min
 - prędkość nr 2 ramion zagniatających: 76 ruchów/min
 - Prędkość nr 1 dzieży: 4,5 obrotu/min
 - prędkość nr 2 dzieży: 9 obrotu/min
 - Napięcie: 400 / 3 / 50 V/N/Hz

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 640

Głębokość (mm): 820

Wysokość (mm): 1420

Moc elektryczna (kW): 1.85

Rodzaj miksera spiralnego: Ze stałą głowicą i dzieżą

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

