

Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 44 kg

Miesiarka jednobiegowa MFIM44, Moretti Forni MFIM44



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfim44

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 095,67 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- Elementy wyposażenia z stali nierdzewnej
 - Gruba obudowa urządzenia neutralizująca wibracje powstające podczas pracy urządzenia
 - Płaski panel sterujący po prawej stronie miesiarki
 - Silnik wyposażony w reduktor dostarczający odpowiednią ilość oleju
 - Napęd łańcuchowy
 - Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
 - Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
 - Miesiarka jest wyposażona w kratkę bezpieczeństwa, która zapobiega włożeniu rąk do pracującego urządzenia.
 - Przy podniesionej kratce urządzenie nie będzie działać, dopiero opuszczenie kratki zabezpieczającej spowoduje możliwość uruchomienia mieszadła.
 - Ruch mieszadła powoduje natlenienie ciasta
-

- Specjalny kształt spirali zapewnia niską i stałą temperaturę ciasta podczas pracy miesiarki
- Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą (MFIM8)
- Urządzenie jest umieszczone na regulowanych nóżkach
- Jednofazowy silnik elektryczny
- Możliwość mieszania maksymalnie w 8 kg wsadu w kilka minut
- Akcesoria: spirala, dzieża, hak do ciasta, regulowane nóżki

Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą (MFIM12, MFIM18)

- Urządzenie jest umieszczone na kółkach
- Możliwość mieszania maksymalnie 12 kg (MFIM12) lub 18 kg (MFIM18) wsadu w kilka minut
- Akcesoria: spirala, dzieża, hak do ciasta, czasomierz (timer), kółka

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 530

Głębokość (mm): 831

Wysokość (mm): 760

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 105

Głowica: Stała

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: