

Mikser spiralny (miesiarka), 32 litr., trójfazowy 1 prędkość, Resto Italia SK 30 TR

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: ri-sk30tr

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 937,04 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny (miesiarka), 32 litr., trójfazowy 1 prędkość, Resto Italia, SK SK 30 TR Mieszarka spiralna Resto Italia SK to idealne urządzenie do szybkiego i precyzyjnego wyrabiania ciasta w pizzeriach, cukierniach czy piekarniach, wyposażone w specjalnie ukształtowaną spiralę, która w kilka minut miesza ciasto, dostępne w różnych pojemnościach od 10 do 50 litrów oraz w wersji jednofazowej i trzyfazowej, z opcją jednobiegu lub dwubiegu, a część jej elementów, takich jak misa czy spirala, wykonano z trwałej stali nierdzewnej; dodatkowo, napęd łańcuchowy z silnikiem przekładniowym w kąpielii olejowej minimalizuje hałas, a funkcje takie jak awaryjne wyłączenie, standardowy timer, możliwość łatwego przemieszczania na kółkach i w wersji jednofazowej 2V funkcja zmiany kierunku obrotów spirali sprawiają, że to wszechstronne narzędzie do pracy z ciastem. Mieszarka spiralna Resto Italia SK to urządzenie idealne do wyrabiania ciasta w pizzeriach, cukierniach i piekarniach. Specjalny kształt spirali zapewnia szybkie i dokładne wymieszanie ciasta w zaledwie kilka minut. Miksery spiralne Resto Italia SK dostępne są w wielu wersjach: Pojemność: 10, 15, 20, 30, 40 i 50L Występują w wersji jednofazowej (230V) i trzyfazowej (400V) jak również w wersji jednobiegowej i dwubiegowej. Prędkość pierwszego

biegu wynosi 92 obroty i 184 obroty na drugim biegu. – Misa, spiral i rozdzielacz ciasta wykonane ze stali nierdzewnej 304 – Dostępne wersje z jedną lub dwiema prędkościami, zarówno w wersji jednofazowej, jak i trójfazowej – Napęd łańcuchowy z silnikiem przekładniowym w kąpiel olejowej, zapewniający redukcję hałasu – Awaryjne wyłączenie uruchamiane przez podniesienie kratki osłony – Standardowy timer oraz kółka do łatwego przemieszczania – Wersja jednofazowa 2V posiada funkcję odwracania kierunku obrotów spirali

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 14-21 dni

Szerokość (mm): 440

Głębokość (mm): 680

Wysokość (mm): 780

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 90

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

