

Mikser spiralny do wysokiej hydratacji, pojemność 21L / 17 kg, 115-230 obrotów, 400x630x670, Resto Italia GH 20H TR 2V

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: ri-gh20htr2v

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 547,46 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny do wysokiej hydratacji, objętość 21L, 115-230 obrotów, 400x630x670, Resto Italia GH 20H TR 2V Mikser spiralny o pojemności 21 litrów do wyrobienia 17 kg ciasta idealnie nadający się do wyrabiania ciasta o wysokiej hydratacji takiego jak ciasto do pizzy neapolitańskiej, rzymskiej czy focaccia Miesiarka spiralna do ciasta o wysokiej hydratacji jest idealnym urządzeniem do wyrabiania ciasta w pizzeriach, cukierniach i piekarniach. Specjalny kształt spirali pozwala w kilka minut uzyskać idealnie wymieszane ciasto. Resto Italia GH to miksery spiralne dedykowane do ciast o wysokiej hydratacji. Mikser spiralny pracuje w zakresie 115 do 230 obrotów na pierwszym i drugim biegu dzięki czemu idealnie nadaje się do przygotowania ciasta do pizzy neapolitańskiej czy rzymskiej które często wymagają ciasta o poziomie hydratacji w przedziale 60-85% Dane techniczne: - Misa, spirala, bagnet do ciasta wykonane ze stali nierdzewnej 304 - Dwa biegi o prędkości 115 obrotów na 1 biegu i 230 obrotów na drugim biegu, zarówno jednofazowymi, jak i trójfazowymi - Przekładnia łańcuchowa z motoreduktorem w

kąpieli olejowej w celu zmniejszenia hałasu podczas pracy - Zatrzymanie awaryjne aktywowane przez podniesienie kratki ochronnej - Timer i kółka w zestawie - Wersja jednofazowa dwubiegowa posiada funkcję odwracania kierunku obrotów (bieg wsteczny) - Średnica misy: 36 cm - Wysokość misy: 21 cm - Wymiary (SxGxW): 400x630x670 mm

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 14-21 dni

Pojemność (kg): 17

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 630

Wysokość (mm): 670

Zasilanie: elektryczne

Waga (kg): 74.5

Prędkość (obr/min): 115-230

Objętość misy (L): 21

Wymiary misy (cm): ø36 x 21 h

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

