

Mikser spiralny do wysokiej hydratacji, 2 biegowy 22L, 18kg ciasta, 112-224 obrotów, 400x690x630, Pizza Group IF 22 2V HH



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: P01IF04050

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**9 833,48 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny do wysokiej hydratacji, 2 biegowy ze stałą dzieżą o pojemności 22L, 18kg ciasta, 112-224 obrotów, 400x690x630, Pizza Group IF 22 2V HH. Mieszalniki spiralne są idealne dla większości przedsiębiorstw zajmujących się przygotowywaniem żywności: cukierni, piekarni, pizzerii, a nawet w domu. Spiralny kształt zapewnia, że ciasto jest zawsze dokładnie wymieszane, a kratka pozwala na dodawanie składników podczas pracy urządzenia. Profesjonalne miksery Pizza Group są wyposażone w wytrzymałe, niezawodne miski ze stali nierdzewnej. Łączą w sobie łatwość obsługi z minimalną objętością. Wyprodukowane przy użyciu najlepszej technologii, aby zapewnić optymalne mieszanie i kompaktowe, jednolite ciasto przez cały czas. W naszej ofercie dostępne są miksery spiralne Pizza Group od 22 do 53 litrów w wersji dwubiegowej do standardowej albo wysokiej hydratacji. Standardowa hydratacja to ciasto 55-68% a miksery przeznaczone do pracy w wyższej hydratacji oznaczone HH są idealne do ciasta w zakresie 65-90% hydratacji.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 690

Wysokość (mm): 630

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 0.75

Pojemność (L): 22

Głowica: Stała

Ilość biegów: 2

Zakres pracy (obr/minutę): 112-224

Wysoka hydracja: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: