PREMIUM Gastro

Mikser spiralny SK 40 TR | stały hak i niewyjmowana dzieża | 41 l | 1,1 kW

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SK 40 TR
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

8 871,62 zł z podatkiem

Opis produktu:

Mikser spiralny SK 40 TR | stały hak i niewyjmowana dzieża | 41 l | 1,1 kW

Mikser spiralny SK 40 TR z gigantem Italia to ?ci?le specjalizowana maszyna do ?ci?cia ciasta o ?redniej wydajno?ci. Jest przeznaczony do pracy w trybie ciągłym, długim i ciągłym, a w ten sposób jest idealnym rozwiązaniem dla małych i średnich zakładów produkcyjnych. Jego konstrukcja jest przystosowana do pracy w ?rodowisku wymagającym.

Kluczowe elementy robocze, czyli dzie?a oraz spirala o specjalnym kszta?cie, wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304. Dzi?ki temu kontakt z ciastem przebiega w warunkach pe?nej higieny, a powierzchnie ?atwo utrzyma? w czysto?ci. Korpus maszyny wa?y 103,5 kg przy wymiarach 495x800x770 mm, a w standardzie znajduje si? zestaw kó?u?atwiaj?cych przemieszczanie urz?dzenia po zapleczu.

- Dzie?a o wymiarach 450 Ø x 260h mm, zamontowana na sta?e, bez mo?liwo?ci wyj?cia.
- Hak nieruchomy, bez funkcji podnoszenia; jedna pr?dko?? robocza.

Nap?d ?a?cuchowy z przek?adni? umieszczon? w k?pieli olejowej zapewnia niezawodn? prac? i obni?a poziom generowanego ha?asu. Podniesienie os?ony ochronnej dzie?y natychmiast zatrzymuje mikser, co chroni personel podczas obs?ugi. Spirala o specjalnym profilu pozwala uzyska? napowietrzone i jednolite ciasto w krótkim czasie.

Maszyna ma manualny timer, który umo?liwia precyzyjne kontrolowanie czasu wyrabiania ka?dej partii ciasta. Urz?dzenie zaprojektowano i wykonano we W?oszech. W zestawie dostarczany jest kabel bez wtyczki, wi?c pod??czenie do instalacji 400 V wymaga wykonania przez elektryka z odpowiednimi uprawnieniami.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 495
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 770
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 1.1
Waga (kg): 103.5
Pojemność dzieży (L): 41
Wymiary dzieży (mm): 450 Ø x 260h

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: