
Miesiarka do ciast ciężkich 25KG – 32L, 2 prędkości FIMAR BERTA 25



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FBERTA25

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 908,41 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Idealna miesiarka do ciasta do pizzy, chleba, paluszków chlebowych, focacci, piade i wszystkich produktów na zaczynie. Berta wykorzystuje innowacyjny system haczyków, który odtwarza ruchy dłoni podczas pracy bez zmiany temperatury ciasta, poprawiając jego natlenienie i strawność. Czas pracy ciasta jest o połowę krótszy w porównaniu z tradycyjną wyrabiarką z podwójnym ramieniem, widelcem lub spiralą. „Berta” to jedyna maszyna do ugniatania opatentowana przez firmę Fimar. Obudowa pokryta farbą odporną na zarysowania - miska, narzędzie i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Miesiarka posiada 2 prędkości pracy

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 2-5 tygodni

Szerokość (mm): 470

Głębokość (mm): 625

Wysokość (mm): 805
Model: BERTA25
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Napięcie zasilania: 400 V
Waga (kg): 61
Pojemność (L): 32
Moc elektryczna (W): 900
Głowica: Stała
2 prędkości: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

