
Miesiarka do ciast ciężkich 35KG – 42L, 2 prędkości FIMAR BERTA 35



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FBERTA35

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**8 370,69 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): 520

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 805
Model: BERTA35
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Napięcie zasilania: 400 V
Waga (kg): 68
Pojemność (L): 42
Moc elektryczna (W): 1100
Głowica: Stała
2 prędkości: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

