

## Mikser spiralny 10 l, Stalgast 786100



### Krótki opis produktu:

### Kody produktu

Reference: S786100

EAN13: -

UPC: -

### Cena produktu:

**3 468,97 zł z  
podatkiem**

### Opis produktu:

Mikser spiralny 10 l, Stalgast 786100 to kluczowy sprzęt w profesjonalnej kuchni lub piekarni mający na celu intensywne mieszanie ciężkich ciast, takich jak ciasto na pizzę czy pierogi. Jest to urządzenie niezwykle wytrzymałe, zbudowane z najwyższej jakości stali nierdzewnej.

Pełna rozbudowa i ulepszenia modelu miksera Stalgast 786100, zapewniają wydajność i wytrzymałość, które są kluczowe w ciągłym użytkowaniu. Jego zdolność do mieszania do 3,5 kg mąki na raz gwarantuje dużą wydajność. Mikser posiada kontrolkę pracy pokazującą kiedy urządzenie jest w użyciu.

### Dane techniczne

- Przeznaczenie: Do ciężkich ciast, np.: pizza, pierogi
  - Maksymalna ilość mąki: 3,5 kg
  - Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
  - Kontrolka pracy
  - Średnica dzieży: 340 mm
  - Dzieża zamontowana na stałe
  
  - Napięcie zasilania: 230 V
-

- Moc elektryczna (W): 550
- Pojemność (L): 10
- Szerokość (mm): 360
- Głębokość (mm): 680
- Wysokość (mm): 750
- Waga (kg): 68
- Głowica: Stała

#### **Cechy produktu:**

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-7 dni

Szerokość (mm): 360

Głębokość (mm): 680

Wysokość (mm): 750

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 68

Pojemność (L): 10

Moc elektryczna (W): 550

Głowica: Stała

#### **Atrybuty produktu:**

#### **Galeria produktu:**