

Mikser spiralny 20 l Stalgast 786200



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: S786200

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**3 959,68 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny 20 l Stalgast 786200 to niezastąpione narzędzie w każdej profesjonalnej kuchni i piekarni. Wyposażony w mocny silnik 750W, mikser skutecznie miesza nawet najcięższe ciasta, takie jak na pizzę lub pierogi. Dzięki trwałym materiałom z jakich został wykonany, masz gwarancję długiej i bezawaryjnej pracy.

Wykorzystanie miksera Stalgast 786200 daje szereg korzyści. Pozwala na oszczędzenie czasu i energii, dokładnie mieszając składniki ciast. Dodatkowo zapewnia jednolity efekt, którego trudno osiągnąć ręcznie. Kontrolka pracy umożliwia stałe monitorowanie przebiegu procesu. Części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej co gwarantuje bezpieczeństwo i higienę.

Dane techniczne

- Maksymalna ilość mąki: 7,5 kg
 - Średnica dzieży: 360 mm
 - Dzieża zamontowana na stałe
 - Obroty haka: 185 obr/min
 - Obroty dzieży: 15 obr/min
-

- Napięcie zasilania: 230 V
- Moc elektryczna: 750 W
- Pojemność: 20 L
- Szerokość: 380 mm
- Głębokość: 670 mm
- Wysokość: 735 mm
- Waga: 70 kg
- Głowica: Stała

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-7 dni

Szerokość (mm): 380

Głębokość (mm): 670

Wysokość (mm): 735

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 70

Pojemność (L): 20

Moc elektryczna (W): 750

Głowica: Stała

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: