

Miesiarka spiralna SDM 85 | 85 litrów | 400V Resto Quality SDM 85



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SDM85

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**21 124,76 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Wysokiej jakości profesjonalna miesiarka spiralna przeznaczona są do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę neapolitańską, pierogi, chleb
 - Doskonale sprawdzi się w pizzerii, piekarni, pierogarni czy restauracji
 - Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
 - Urządzenie posiada 2 prędkości silnika, co zapewnia doskonałą obróbkę ciasta
 - Wyposażona w intuicyjny, manualny panel sterowania z timerem
 - Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
 - Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
 - Osłona bezpieczeństwa wykonana jest ze stali nierdzewnej
 - Podniesienie osłony bezpieczeństwa spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia
 - Wyposażony w mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
 - Silnik z przekładnią pracującą w kąpielii olejowej, zapewnia cichą pracę
 - Urządzenie wyposażone jest w kółka, co ułatwia jego przemieszczanie
-

- Opcjonalnie dostępny elektroniczny panel sterowania, który umożliwia zaprogramowanie czasu zagniatania ciasta dla każdej prędkości - gwarancja powtarzalnych i doskonałych rezultatów - **1 470 zł netto**

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 640x1080x1220
- Pojemność (kg):85
- Wsad ciasta [kg]: 50
- Wsad mąki [kg]: 35
- Moc [kW]: 3
- Napięcie zasilania:400 V
- Waga (kg):220

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality SDM 85?:

- Miesiarka spiralna łączy w sobie doskonałą jakość wykonania z prostotą w obsłudze
- Za pomocą timera mamy możliwość ustawienia czasu pracy miksera
- Bez problemu poradzi sobie z wyrobieniem ciasta na pierogi, czy na pizzę, oszczędzając czas i wysiłek pracowników
- Wykonana z bardzo wysokiej jakości komponentów, co czyni SDM niezawodnym sprzętem w Twojej kuchni
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 640

Głębokość (mm): 1080

Wysokość (mm): 1220

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 3

Waga (kg): 220

Pojemność (L): 85
Głowica: Stała
Wsad ciasta (kg): 50
Wsad mąki (kg): 35

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

