

Mikser dwuramienny, 2 biegowy, 60kg ciasta, 610x850x1380, Sigma IBT 60



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: IBT60

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**80 899,56 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser dwuramienny, 2 biegowy, 60kg ciasta, 610x850x1420, Sigma IBT 60 Miksery dwuramienne znane także jako miesiarki ugniatające typu TwinArm, są najbliższym odwzorowaniem ręcznego ugniatacia ciasta Idealny mikser dla cukierni, piekarni, zakładów cukierniczych i pizzerii. System podwójnych ramion natlenia ciasto i zmniejsza jego nagrzewanie, uzyskując w ten sposób doskonałe wyniki w produkcie końcowym. Mobilność ramion poprawia jakość ciasta. Konstrukcja maszyny wykonana jest z grubej malowanej stali, wszystkie modele są solidne, ciche i niezawodne. Dzieża i ramiona wykonane są ze specjalnej stali nierdzewnej. Przekładnie napędowe ramion są wykonane ze specjalnego żeliwa i pracują w kąpeli olejowej. Maszyna jest zamontowana na łożyskach kulkowych i jest posiada dwie prędkości w standardzie. Możliwość zamówienia wersji z timerem. Wszystkie części można łatwo zdemontować w celu mycia czy wymiany. Maszyna jest zamontowana na kołach i wyprodukowana zgodnie z normami CE.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2-5 tygodni

Szerokość (mm): 610

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 1420

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 340

Moc elektryczna (W): 2200

Ilość biegów: 2

Zakres pracy (obr/minutę): 30-60

Wydażność na cykl (kg): 60

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

