

## Mikser dwuramienny, 2 biegowy, 120kg ciasta, 930x1100x1840, Sigma IBT 120



### Krótki opis produktu:

### Kody produktu

Reference: IBT120

EAN13: -

UPC: -

### Cena produktu:

**122 793,98 zł z  
podatkiem**

### Opis produktu:

Mikser dwuramienny, 2 biegowy, 120kg ciasta, 930x1100x1840, Sigma IBT 120. 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 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): 930

Głębokość (mm): 1100

Wysokość (mm): 1840

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 720

Moc elektryczna (W): 5900

Ilość biegów: 2

Zakres pracy (obr/minutę): 30-60

Wydażność na cykl (kg): 120

**Atrybuty produktu:**

**Galeria produktu:**

