

Mikser planetarny z wyjmowaną dzieżą, POJEMNOŚĆ 20L, 6 prędkości, 605x735x840 SIGMA CHEF 20



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CHEF200

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**23 595,71 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

MIKSER PLANETARNY Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, POJEMNOŚĆ 20L, 6 PRĘDKOŚCI, 605x735x840 SIGMA CHEF 20 Miksery planetarne z linii Chef są wysoce zalecane do użytku w sektorze cukierniczo-piekarniczym i hotelarskim. Choć są one podobne do linii Best Mix pod względem mocy, narzędzi i mis, są bardziej kompaktowe i zajmują mniej miejsca. Elektroniczne sterowanie za pomocą falownika z łatwymi w użyciu przyciskami obsługuje 6 wstępnie ustawionych trybów prędkości. Dzięki długotrwałemu zasilaniu i wytrzymałej konstrukcji, maszyny te są w stanie sprostać rygorystycznemu, profesjonalnemu użytkowaniu. Siatka ochronna, którą można łatwo zdemontować w celu wyczyszczenia, urządzenia zabezpieczające, fakt, że większość części maszyn jest niklowana i przeznaczona do użytku spożywczego oraz posiadają certyfikowane wykończenia lakiernicze, zapewniły tej serii zatwierdzenie przez najbardziej prestiżowe międzynarodowe certyfikaty jakości. Oprócz standardowych funkcji, takich jak misa, ostrze, różga i hak, maszyny te mogą być również wyposażone w szereg dodatkowych akcesoriów,

takich jak skrobaki, specjalne różgi, wózki na misy, przezroczyste osłony bezpieczeństwa, reduktory, maszynki do mielenia mięsa, krajalnice do warzyw, misy redukcyjne i narzędzia oraz palniki gazowe. Wszystkie te funkcje oferują naszym klientom szeroki wybór, pozwalając im uzyskać maksymalną wydajność i wszechstronność naszych maszyn. Charakterystyka : Od 7,5 lt do 60 lt Elektroniczny wariator (falownik) 6 prędkości Zmotoryzowane podnoszenie misy (40-60 l) Standardowe wyposażenie: spirala, ostrze i trzepaczka Konstrukcja z blachy stalowej o dużej grubości Nóżki ze stali nierdzewnej w stojących mikserach planetarnych Silnik trójfazowy z wejściem jednofazowym Zdejmowana kratka ze stali nierdzewnej Certyfikat CE - certyfikacja EAC

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2-5 tygodni

Szerokość (mm): 605

Głębokość (mm): 735

Wysokość (mm): 840

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 86

Pojemność (L): 20

Sterowanie: Elektroniczne

Moc elektryczna (W): 750

Zakres pracy (obr/minutę): 90-350

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

