Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 10 l code:

1I060003

Do użytku profesjonalnego
Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa
Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
Wbudowany 30-minutowy timer
4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni
Wymiary dzieży (mm): #260x (H)200

- Idealna jednorodność ciasta
- Elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wbudowany timer
- Możliwość dodawania składników w trakcie pracy
- Wygodny transport dzięki kółkom

Kod	Itemname	V	W	LxWxH (W)
1I060003	35 kg/godz.	230	370	290x590x(H)580