Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, 10 l code: 1I061025

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
Podnoszona głowica i wyjmowana dzieża – łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości
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

- Wyjmowana dzieża – łatwy dostęp i czyszczenie
- 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)
1I061025	35 kg/godz.	230	370	380x600x(H)645