

Miesiarka 38kg/42L AS



► Ilość wyrobionego ciasta: 38 kg / 42 litry



► Z podnoszoną głowicą i zdejmowaną misą



► Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

Opis

38 kg ciasta, miska o pojemności 42 litrów z obrotową głowicą, czujnikiem rozpoznawania miski i wyjmowaną miską – ta maszyna spiralna radzi sobie z ciastem na pizzę i chleb w trybie ciągłym. Gotowa do podłączenia, 1,5 kW. Do piekarni i pizzerii, które codziennie wydajnie przetwarzają duże ilości ciasta.

Cechy

• Kolor:	Biały
• Materiał dzieży:	Stal szlachetna
• Materiał haka do ugniatania:	Stal szlachetna
• Pojemność miski:	42 l
• Maksymalna ilość ciasta:	38 kg
• Regulacja prędkości:	1 stopień
• Dzieża zdejmowana:	Tak
• Obrotowa głowica:	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Nie
• Ochrona silnika:	Nie
• Timer:	Nie
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• Właściwości:	Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb) Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
• Moc przyłączeniowa:	1.5 kW 230 V 50 Hz

► Dalej na następnej stronie



Miesiarka 38kg/42L AS

- Przyłącze urządzenia:
 - Materiał:
 - Ważna wskazówka:
 - wymiary:
 - waga:
- Gotowe do podłączenia
Z powłoką
Odporność na zarysowania
-
szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm
115 kg

