

Miesiarka Pro 25/32 FRFK



- ▶ pojemność miski do mieszania: 32 litry
- ▶ maksymalna ilość ciasta: 25 kg
- ▶ nadaje się do twardych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)



- ▶ regulacja prędkości: 2 poziomy



- ▶ wytrzymała wersja:
 - ✓ Miska do mieszania zamontowana na stałe



- ▶ materiał miski do mieszania: CNS 18/10
- ▶ materiał haka do ciasta: CNS 18/10

Opis

Wytrzymała Miesiarka do ciasta imponuje zdolnością produkcyjną do 25 kg ciasta i dwoma regulowanymi poziomami prędkości - idealna do wymagających zastosowań. Dzięki solidnie zamontowanej misce do mieszania i zintegrowanemu hakowi do wyrabiania ciasta, gwarantuje spójne rezultaty za każdym razem, gdy jest używany.

Cechy

• Kolor:	Biały
• Materiał dzieży:	CNS 18/10
• Materiał haka do ugniatania:	CNS 18/10
• Pojemność miski:	32 l
• Maksymalna ilość ciasta:	25 kg
• Regulacja prędkości:	2 stopnie
• Dzieża zdejmowana:	Nie
• Obrotowa głowica:	Nie
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Tak
• Ochrona silnika:	Nie
• Timer:	Nie
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• Właściwości:	Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
• Moc przyłączeniowa:	1.8 kW 400 V 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• W zestawie:	-

▶ Dalej na następnej stronie



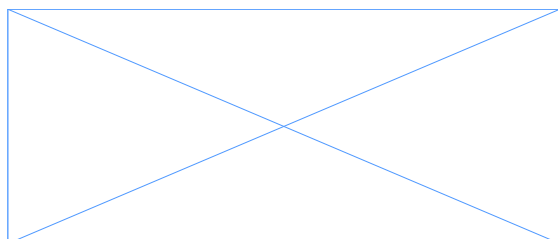
Miesiarka Pro 25/32 FRFK

- Materiał: Stal, powlekana
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 425 x gł. 700 x wys. 750 mm
- waga: 88 kg



Miesiarka Pro 25/32 FRFK produkty dodatkowe

Zestaw kółek skrętnych Pro TKM



- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 60 mm
- Nośność maks., na: 50 kg
- Materiał: Stal
- Tworzywo sztuczne
- Ważna wskazówka: Przystosowane do maszyn do wyrabiania ciasta z serii Pro

Nr art. 101837
GTIN 4015613894133

Pojemnik na ciasto 600x400



- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Nadaje się do kontaktu z żywnością: Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- Temperatura użytkowania: -20 °C do 90 °C
- właściwości: Zaokrąglone krawędzie

Nr art. 500555
GTIN 4015613863696