

## Miesiarka Pro 36/41 FRFK



- ▶ Pojemność miski do mieszania: 41 litrów
- ▶ Maksymalna ilość ciasta: 36 kg
- ▶ Nadaje się do twardych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)



- ▶ Regulacja prędkości: 2 poziomy



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



- ▶ materiał dzieży: CNS 18/10
- ▶ materiał haka do ciasta: CNS 18/10

### Opis

Dzięki pojemności produkcyjnej do 36 kg, ta potężna Miesiarka jest idealnym rozwiązaniem dla większych ilości produkcji. Wyposażenie w dwa regulowane poziomy prędkości zapewnia maksymalną wydajność i stałą jakość ugniatania. Solidna konstrukcja zapewnia niezawodny tryb ciągłej pracy nawet przy dużych obciążeniach - idealny do zastosowań profesjonalnych.

### Cechy

|                                |                                                                       |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| • Kolor:                       | Biały                                                                 |
| • Materiał dzieży:             | CNS 18/10                                                             |
| • Materiał haka do ugniatania: | CNS 18/10                                                             |
| • Pojemność miski:             | 41 l                                                                  |
| • Maksymalna ilość ciasta:     | 36 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



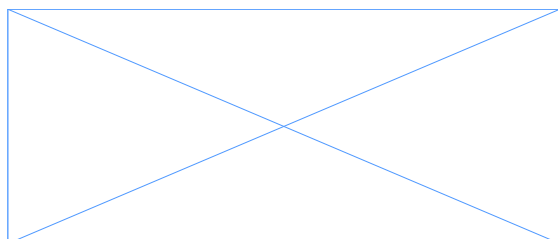
## Miesiarka Pro 36/41 FRFK

- Materiał: Stal, powlekana
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 480 x gł. 740 x wys. 775 mm
- waga: 96,4 kg



## Miesiarka Pro 36/41 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
- Ważna wskazówka: 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