SK 20 TR

Mikser spiralny SK 20 TR | stały hak i niewyjmowana dzieża | 21 l | 0,75 kW

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne







Opis produktu

- Profesjonalny mikser spiralny do wyrabiania ciasta ciężkiego to idealne rozwiązanie dedykowane do intensywnego wyrabiania ciasta w pizzeriach, piekarniach oraz cukierniach
- Zastosowanie spirali o specjalnym kształcie pozwala na przygotowanie doskonale napowietrzonej i jednolitego ciasta w zaledwie kilka minut
- Kluczowe elementy robocze, takie jak dzieża oraz spirala, zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304, co zapewnia pełną higienę pracy
- Napęd łańcuchowy z przekładnią w kąpieli olejowej gwarantuje niezawodność urządzenia oraz znacząco redukuje poziom generowanego hałasu
- Podniesienie osłony ochronnej dzieży powoduje natychmiastowe zatrzymanie pracy miksera, co zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa personelu
- Maszyna jest standardowo wyposażona w manualny timer oraz zestaw kół, co ułatwia precyzyjną kontrolę czasu pracy i przemieszczanie urządzenia
- Produkt został w całości zaprojektowany i wykonany we Włoszech, co stanowi gwarancję najwyższej jakości komponentów
- **Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki**

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**400x630x670**
Pojemność dzieży [l]	**21**
Wymiary dzieży [mm]	**360 Ø x 210h**
Moc [kW]	**0,75**
Zasilanie [V]	**400**
Obroty [obr./min]	**85**
Waga [kg]	**68**
Podnoszony hak	**NIE**
Wyjmowana dzieża	**NIE**
Ilość prędkości	**1**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.