DAM 10 EL

Mikser spiralny | wyjmowane ramiona | regulacja prędkości | panel dotykowy | 10 l | 0,75 kW | 230V | DAM 10 EL



Opis

- Wydajny profesjonalny włoski mikser spiralny
- Pozwala na wyrabianie i ugniatanie ciast ciężkich, na pizzę, pierogi, chleb
- Idealnie sprawdzi się w pizzeriach, piekarniach, restauracjach, pierogarniach czy różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
- Stała dzieża, **wyjmowane specjalne dwa ramiona miksujące** z osłoną ochronną ze stali nierdzewnej pozwalają na ułatwione czyszczenie elementów mające styczność z ciastem
- Pokrywa misy wykonana została z **przezroczystego tworzywa sztucznego**, **z otworem pozwalającym na dodawanie produktów podczas obróbki**
- Obsługa miksera odbywa się za pomocą **prostego i intuicyjnego dotykowego wyświetlacza**, który znajduje się z u podstawy urządzenia
- Elektronicznymi panel pozwala na ustawienie **8 programów z 9 stopniami czasu/prędkości**
- **Tryb blokady wstępnie ustawionych programów**
- **Tryb swobodnej kontroli** - pozwala na dowolną modyfikację ustawień bez korzystania z zaprogramowanych opcji
- Wbudowany timer z możliwością ustawienia czasu pracy miesiarki w zakresie 0-30 min
- Mikser wyposażony jest w wariator, który pozwala na **płynną regulację prędkości**
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Mocny i wydajny napęd
- **Tryb pulsacyjny** - ramiona miksujące zwalniają i przyśpieszają, dostosowując prędkość, proces ten pomaga dokładnie zmieszać składniki
- Ramiona z osłoną zabezpieczającą wykonane są ze stali nierdzewnej
- Trwała rama korpusu wykonana z grubej i wysokiej jakości stali C40
- Wytrzymały korpus urządzenia emaliowany epoksydową farbą antyzadrapaniową przeznaczoną do kontaktu z żywnością
- Dzieża ze stali nierdzewnej AISI 304 z wzmocnionymi krawędziami
- Prędkość ramienia miksującego od 35 do 70 uderzeń na minutę
- Konstrukcja łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- Antypoślizgowe nóżki
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**398x583x644**
Wymiary dzieży [mm]	**320x165**



Pojemność [l]	**10**
Maks. wsad ciasta [kg]	**6-7**
Prędkość obrotu dzieży [obr/min]	**6/14**
Moc [kW]	**0,75**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**35**

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.