# SK 40 TR 2V

## Mikser spiralny SK 40 TR 2V | stały hak i niewyjmowana dzieża | 41 l | 1,8 kW

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne







## Opis produktu

- Profesjonalny mikser spiralny do wyrabiania ciasta ciężkiego z dwubiegowym silnikiem, który umożliwia precyzyjne dostosowanie prędkości wyrabiania do konkretnego rodzaju ciasta ciężkiego, np. na pizzę, pierogi
- 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] | **495x800x770** |
| Pojemność dzieży [l] | **41** |
| Wymiary dzieży [mm] | **450 Ø x 260h** |
| Moc [kW] | **1,25/1,8** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Obroty [obr./min] | **92/184** |
| Waga [kg] | **107** |
| Podnoszony hak | **NIE** |
| Wyjmowana dzieża | **NIE** |
| Liczba prędkości | **2** |

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.