

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/mikser-60-l-impastatrice-p-31560.html>



Mikser 60 I IMPASTATRICE

Cena brutto	4 500,00 zł
Cena netto	3 658,54 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	K-241-12
Kod producenta	K-241-12
Producent	Komis

Opis produktu

Mikser 60 I IMPASTATRICE

Włoski mikser do ciast ciężkich

Miska miksera ma pojemność 60 litrów i podobnie jak hak do wyrabiania ciasta obraca się wokół własnej osi.

Idealnie nadaje się do wyrabiania ciasta na chleb lub pizzę.

Można przerobić do 24 kg mąki i do 38 kg ciasta.

Minimalna ilość ciasta to 20 kg.

Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega przegrzaniu silnika.

Misa miksera wyposażona jest w siatkę ochronną, którą należy zamknąć przed uruchomieniem urządzenia.

Mieszalnik wyposażony jest w przycisk startu i wyłącznik awaryjny.

Napęd pasowy gwarantuje dłuższą żywotność mieszalnika.

Dzięki wadze tego miksera jest on stabilny i nie wibruje podczas ugniatania.

Miska i hak do wyrabiania ciasta wykonane są ze stali nierdzewnej, co ułatwia czyszczenie.

Do czyszczenia miksera wystarczy wilgotna ściereczka i łagodny detergent.

- Solidny i ciężki mieszalnik spiralny z nóżkami ze stali nierdzewnej, które zapobiegają wibracjom podczas pracy
- Części ze stali nierdzewnej łatwe do czyszczenia
- Napęd pasowy zapewniający dłuższą żywotność
- Masa netto: 190kg
- Pojemność: 60L
- Wymiary:
- szerokość 88 cm
- głębokość 52,5 cm
- wysokość 96 cm
- Wymiary miski miksującej: 50 Ø x W33cm
- Prędkość mieszalnika: 12,6 obr./min