

Miesiarka planetarna do ciasta 7,5kg/20L



Opis

Dla profesjonalistów: niezwykle wydajna miesiarka planetarna produkuje do 7,5 kg ciasta w jednym cyklu roboczym. W misie do mieszania ciasta o pojemności 20 litrów i przy użyciu dołączonych akcesoriów można przygotować rozmaite rodzaje ciast, śmietanę, kremy itd.

Cechy

• Materiał:	Żeliwo Stal Lakierowana
• Kolor:	Biały
• Ważna wskazówka:	-
• Wersja:	Z podnośnikiem dzieży
• Materiał dzieży:	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży:	20 l
• Dzieża zdejmowana:	Tak
• Ilość przygotowanego ciasta:	7,5 kg
• Regulacja prędkości:	3 stopnie
• Napęd:	Przekładnia
• Kratka ochronna:	Tak
• Osłona przeciwbryzgowa:	Nie
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Tak
• Zabezpieczenie przeciążeniowe:	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie

► Dalej na następnej stronie



► Ilość przygotowanego ciasta: 7,5 kg / 20 litrów



► 3 stopnie prędkości



► W zestawie:

- ✓ 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- ✓ 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
- ✓ 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium
- ✓ 1 kratka ochronna, stal szlachetna

Miesiarka planetarna do ciasta 7,5kg/20L

- Timer: Nie
- Ochrona silnika: Tak
- Sterowanie: Dźwignia
Przycisk
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- właściwości: -
- W zestawie: 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa: 1,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 496 x gł. 530 x wys. 800 mm
- waga: 80,2 kg

