

## Miesiarka planetarna do cias. 9kg/30L AS



### Opis

Dla profesjonalistów: niezwykle wydajna miesiarka planetarna produkuje do 9 kg ciasta w jednym cyklu roboczym. W misie do mieszania ciasta o pojemności 30 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:	30 l
• Dzieża zdejmowana:	Tak
• Ilość przygotowanego ciasta:	9 kg
• Regulacja prędkości:	3 stopnie
• Napęd:	Przekładnia
• Kratka ochronna:	Tak
• Osłona przeciwbryzgowa:	Nie
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Tak
• Zabezpieczenie przeciążeniowe:	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie

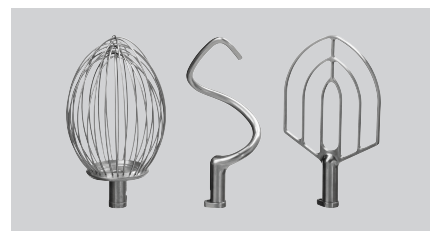
► Dalej na następnej stronie



► Ilość przygotowanego ciasta: 9 kg / 30 litrów



► Stopnie prędkości: 3



### W zestawie:

- 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- 1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
- 1 trzepaczka, stal szlachetna, aluminium
- 1 kratka ochronna, stal szlachetna



## Miesiarka planetarna do cias. 9kg/30L AS

- Timer: Nie
- Ochrona silnika: Tak
- Sterowanie: Przycisk
- Włącznik/wyłącznik: Dźwignia
- właściwości: Tak
- 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. 470 x gł. 530 x wys. 855 mm
- waga: 81,4 kg

