Miesiarka Pro 36/41 ARSK

- pojemność miski do mieszania: 42 litry
- maksymalna ilość ciasta: 38 kg
- nadaje się do twardych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

- regulacja prędkości: 2 poziomy

- Materiał miski do mieszania: CNS 18/10
- Materiał haka do ciasta: CNS 18/10

- łatwe usuwanie i czyszczenie ciasta:
  - ✓ Z obrotową głowicą
  - ✓ Dzieża zdejmowana

Opis

Potężna Miesiarka o wydajności do 36 kg ciasta jest idealna do większych wymagań w profesjonalnym środowisku. Dzięki obrotowej głowicy, zdejmowanej misce i dwóm ustawieniom prędkości łączy w sobie maksymalną łatwość obsługi z wysoką wydajnością.

Cechy

• Kolor:	Biały
• Materiał dzieży:	CNS 18/10
• Materiał haka do ugniatania:	CNS 18/10
• Pojemność miski:	41 l
• Maksymalna ilość ciasta:	36 kg
• Regulacja prędkości:	2 stopnie
• Dzieża zdejmowana:	Tak
• Obrotowa głowica:	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Tak
• Ochrona silnika:	Nie
• Timer:	Nie
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• Właściwości:	Detekcja położenia misy za pomocą czujnika Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
• Moc przyłączeniowa:	1.8 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC

▶ Dalej na następnej stronie

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Nr art. 101836
GTIN 4015613894157

Miesiarka Pro 36/41 ARSK

• W zestawie:	-
• Materiał:	Stal, powlekana
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 480 x gł. 745 x wys. 765 mm
• waga:	119,6 kg

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Miesiarka Pro 36/41 ARSK

produkty dodatkowe

Pojemnik na ciasto 600x400

• Norma piekarska:	600 x 400 mm
• Nadaje się do kontaktu z żywnością:	Tak
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Tak
• Nadaje się do mycia w zmywarce:	Tak
• Temperatura użytkowania:	-20 °C do 90 °C
• właściwości:	Zaokrąglone krawędzie

Nr art. 500555
GTIN 4015613863696

Zestaw kółek skrętnych Pro TKM

• Kółka skrętne:	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Średnica kółek:	60 mm
• Nośność maks., na:	50 kg
• Materiał:	Stal Tworzywo sztuczne
• Ważna wskazówka:	Przystosowane do maszyn do wyrabiania ciasta z serii Pro

Nr art. 101837
GTIN 4015613894133

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych