

Miesiarka planetarna do cias. 9kg/30L AS



► Ilość przygotowanego ciasta: 9 kg / 30 litrów



► Stopnie prędkości: 3



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

• Kolor:	Biały
• Wersja:	Z podnośnikiem dzieży
• Regulacja prędkości:	3 stopnie
• Sterowanie:	Dźwignia Przycisk
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Tak
• Zabezpieczenie przeciążeniowe:	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie
• Timer:	Nie
• Ochrona silnika:	Tak
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• Pojemność dzieży:	30 l
• Materiał dzieży:	Stal szlachetna
• Dzieża zdejmowana:	Tak
• Ilość przygotowanego ciasta:	9 kg
• Napęd:	Przekładnia
• Kratka ochronna:	Tak

► Dalej na następnej stronie

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

- Oslona przeciwbryzgowa:
 - W zestawie:
 - właściwości:
 - Moc przyłączeniowa:
 - Materiał:
 - Ważna wskazówka:
 - wymiary:
 - waga:
- Nie
- 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
-
- 1.1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Stal, powlekana
-
- szer. 470 x gł. 530 x wys. 855 mm
81,4 kg

