

Miksery spiralne

iM



PARAMETRY TECHNICZNE

Model	iM 8	iM 12	iM 18	iM 25/2	iM R25/2
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	280 x 543 x 547	350 x 664 x 680	380 x 680 x 680	430 x 740 x 770	450 x 750 x 777
Wymiary dzieży [Ø x h]	260 x 200	320 x 210	360 x 210	400 x 260	400 x 260
Pojemność dzieży [l]	10	15	20	33	33
Pojemność dzieży [kg]	8	12	18	25	25
Liczba przełożeń	1	1	1	2	2
Zasilanie [V]	230	400	400	400	400
Moc [W]	370	750	750	1250	1400

- wolnoobrotowe urządzenie do zagniatania jednolitego ciasta do pizzy lub innych „ciężkich” ciast,
- zwarta budowa i niewielkie gabaryty,
- niedemontowalna (wyjątek iM R25/2) dzieża urządzenia wyposażona we własny, niezależny od mieszadła napęd, co gwarantuje doskonałą jakość przygotowywanego ciasta,
- wyposażony w koła ułatwiające przemieszczanie (model iM 8 na nóżkach) oraz osłonę bezpieczeństwa z automatycznym wyłącznikiem napędu w przypadku otwarcia osłony w czasie pracy urządzenia,
- osłona pozwala na dodawanie składników ciasta podczas pracy,
- model iM 25/2: 2 prędkości obrotowe,
- model iM R25/2: 2 prędkości obrotowe, uchylna głowica z mieszadłem.



iM 25/2



iM R25/2