



Mikser spiralny iM R25/2

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	iM R25/2
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	440 x 750 x 777
Wymiary dzieży [Ø x h]	400 x 260
Pojemność dzieży [l]	33
Pojemność dzieży [kg]	25
Liczba przełożeń	2
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	1400

- wolnoobrotowe urządzenie do zagniatania jednolitego ciasta do pizzy lub innych „ciężkich” ciast,
- zwarta budowa i niewielkie gabaryty,
- demontowalna dzieża urządzenia wyposażona we własny, niezależny od mieszadła napęd, co gwarantuje doskonałą jakość przygotowywanego ciasta,
- uchylna głowica ułatwiająca wyładunek gotowego ciasta i czyszczenie,
- wyposażony w koła ułatwiające przemieszczanie oraz osłonę bezpieczeństwa z automatycznym wyłącznikiem napędu w przypadku otwarcia osłony w czasie pracy urządzenia,
- osłona pozwala na dodawanie składników ciasta podczas pracy,
- 2 prędkości obrotowe.

