

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/mikser-spiralny-20-l-p-1156.html>



Mikser spiralny 20 l

Cena brutto	5 012,25 zł
-------------	--------------------

Cena netto	4 075,00 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Numer katalogowy	786200
------------------	---------------

Kod producenta	786200
----------------	---------------

Producent	Stalgast
-----------	-----------------

Opis produktu

Mikser spiralny 20 l

Mikser spiralny do ciast ciężkich

Opis produktu - Mikser spiralny 20 l:

- przeznaczony do ciast ciężkich, np.: pizza, pierogi
- maksymalna ilość mąki: 7,5 kg
- maksymalna pojemność dzieży do 15 kg ciasta
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- kontrolka pracy
- średnica dzieży 360 mm
- dzieża zamontowana na stałe
- 185 obr/min - dotyczy obrotów haka
- 15 obr/min - dotyczy obrotów dzieży
- panel sterowania
- okres gwarancji [miesiące]: 12

Parametry techniczne - Mikser spiralny 20 l:

- Marka - FCM
- Materiał - Stal nierdzewna
- Napięcie - U : 230 V
- Szerokość - W : 380 mm
- Głębokość - D : 670 mm
- Wysokość - H : 735 mm
- Moc elektryczna - Kw : 0,75
- Waga - M : 70 kg



-
- Prędkość obrotów - Obr/Min : 15

Wysyłka: GRATIS na terenie Polski

[Maszy pytania? Zapytaj eksperta Sklepu Kucharza!](#)

Mikser spiralny, mikser 20 l, mikser do ciast ciężkich, mikser do ciasta na pizzę, mikser do ciasta na pierogi, Stalgast

