

Spirálový hnětač IBT30 (400V)



Popis produktu

Jednorychlostní model s pevnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále je vybaven pojezdovými kolečky, ovládán bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Uvedené modely jsou určeny pro přípravu tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech. Příplatkové příslušenství : dvourychlostní provedení pro modely IBT a ITR (s napájením na 400V) Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologie pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii (THINK QUALITY MADE IN ITALY). Vášně, kompetence a neustálé vzdělávání zaměstnanců, spolu s rozsáhlými zkušenostmi z řízení, umožnily rychlý rozvoj firmy. Společnost Prismafood srl vlastní celý výrobní proces čímž může garantovat svým zákazníkům permanentní kvalitu a rychlou reakci na jakýkoli požadavek, technickou podporu či dodávku originálních náhradních dílů. Prostřednictvím zastoupení v ČR je zajištěn trvalý sklad náhradních dílů a technologická podpora všem produktům.

Informace

Katalogové číslo

7112403

Značka

PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	1,1 kW
Šířka:	424 mm
Hloubka:	735 mm
Výška:	810 mm
Výkon:	88 kg/h
Hmotnost:	82 kg
Mechanický časovač:	ano
Náplň celková max.:	25 kg
Nerezové rameno:	ano
Nerezová mísa:	ano
Objem díže:	32 litrů
Pevná hlava a díž:	ano

Parametry

Otáčení mísy a ramene:	ano
Počet rychlostí:	1 (2 příplatkově)
Pojezdová kolečka:	ano
Průměr mísy:	400 mm
Víko s koncovým spínačem:	ano
Výklopná hlava a odnímatelná díž:	ne