

Spirálový hnětač IMR 20 (230V)



Popis produktu

Jednorychlostní modely s výklopnou hlavou a odnímatelnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále jsou vybaveny pojezdovými kolečky, ovládán bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Určeny pro přípravu tuhých těst v pizzeriích. Model IMR10 je určen pouze pro lehký provoz. 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). Vášeň, 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

7112434

Značka

PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:

230 V

Příkon:

0,75 kW

Šířka:

385 mm

Hloubka:

670 mm

Výška:

725 mm

Výkon:

56 kg/h

Hmotnost:

81 kg

Mechanický časovač:

ano

Náplň celková max.:

17 kg

Nerezové rameno:

ano

Nerezová mísa:

ano

Objem díže:

22 litrů

Pevná hlava a díž:

ne

Parametry

Otáčení mísy a ramene:	ano
Počet rychlostí:	1
Pojezdová kolečka:	ano
Průměr mísy:	360 mm
Víko s koncovým spínačem:	ano
Výklopná hlava a odnímatelná díž:	ano