

Spirálový hnětač IBM20 (230V)



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.

Model IBM10 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

7112414

Značka

PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	0,75 kW
Šířka:	385 mm
Hloubka:	670 mm
Výška:	725 mm
Výkon:	56 kg/h
Hmotnost:	62 kg
Mechanický časovač:	ano
Náplň celková max.:	17 kg
Nerezové rameno:	ano
Nerezová mísa:	ano
Objem díže:	22 litrů

Parametry

Pevná hlava a díž:	ano
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:	ne