

Spirálový hnětač IBT15 (400V)



Popis produktu

Jednorychlostní model s pevnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále je vybaven pojezdovými kolečkami, 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

7112401

Značka

PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	0,75 kW
Šířka:	385 mm
Hloubka:	670 mm
Výška:	725 mm
Výkon:	48 kg/h
Hmotnost:	59 kg
Mechanický časovač:	ano
Náplň celková max.:	12 kg
Nerezové rameno:	ano
Nerezová mísa:	ano
Objem díže:	16 litrů
Pevná hlava a díž:	ano
Otáčení mísy a ramene:	ano

Parametry

Počet rychlostí:	1
Pojezdová kolečka:	ano
Průměr mísy:	320 mm
Víko s koncovým spínačem:	ano
Výklopná hlava a odnímatelná díž:	ne