

Spirálový hnětač IBM15 (230V)



Popis produktu

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

7112413

Značka

PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:

230 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

Parametry

Objem díže:	16 litrů
Pevná hlava a díž:	ano
Otáčení mísy a ramene:	ano
Počet rychlostí:	1
Pojezdová kolečka:	ano
Průměr mísy:	320 mm
Víko s koncovým spínačem:	ano
Výklopná hlava a odnímatelná díž:	ne