

PROFESSIONELLER PLANETENMIXER DITO SAMA BE10 10
Liter - einphasig 220V - 750W



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Planetenmischer 10 Liter Komplett mit Edelstahl-Schneebeesen, Edelstahl-Spatel und Spiralhaken. Asynchroner Motor.

Sensor zur Erkennung ob Behälter vorhanden, elektronischer Drehzahlregler. BPA-freie Schutzvorrichtung. Elektronisch.

Variable Drehzahl von 26 bis 180 U/Min. (Planetenbewegung), je nach dem gewählten Werkzeug und der Konsistenz des Teigs.

Variable Werkzeugdrehzahl von 67 bis 740 U/Min.

Abnehmbare Schutzvorrichtung, die das Anheben und Absenken des Behälters betätigt.

Ausgestattet mit: 10-Liter-Behälter, Schneebeesen, Spatel und Spiralhaken. Vollständig aus Edelstahl und spülmaschinenfest.

Gehäuse komplett aus Edelstahl.

EIGENSCHAFTEN:

- Stromversorgungsspannung: 200-240 V/1N ph/50/60 Hz
- Leistung 750 W
- Abmessungen 45,4x60,6x(h)70 cm.
- Gewicht 37 kg.
- Asynchronmotor mit Inverter
- CE-NORM

LEISTUNG:

- Produktionsleistung (bis zu) 3,5 - kg Mehl/Zyklus
- Leistung (bis zu): 18 Eier/Zyklus
- Fassungsvermögen 10 Liter