

Turska: 8451

Professionaalne planetaarsegisti 5 l mahutavusega



Kuvas

Professionaalne 5-liitrine planetaarsegisti restoranidele on ideaalne töövahend gastronoomiasektoris. Professionaalsed seadmed, mis sobivad eriti hästi pagari-, kondiitri-, rotisserie- ja gastronoomiaettevõtete jaoks. **Mitmekülgne, usaldusväärne ja ohutu.**

Komplektis on traatviskel, lame vispel, spiraalkonks ja eemaldatav kauss. Valmistage pehmed tainad, nii magusad kui ka soolased, mõne minutiga ja kiirendage oma roogade valmistamise aega.

Disain ja tööpõhimõte

Ristoattrezzature **5-liitrine professionaalne planetaarsegisti** paistab turul silma oma tehnilise, minimalistliku ja elegantse disaini poolest. **Väliskonstruktsioon on valmistatud valurauast**, mis on kriimustuskindla valge viimistlusega. Tarvikud seevastu on valmistatud roostevabast terasest. Lihtne paigaldada kuhu iganes soovite.

Selle **välismõõtmed** on **240x370x380 mm**, kaal 13 kg ja **kogumaht 5 liitrit**. Jahu mahutavus on

0,5 kg. **Professionaalse 5-liitrise planetaarsegisti** elektriline toide pagaritöökodadele on elektriline. Võimsus on 0,5 kW ja pinge 230 V.

Ristoattrezzature 5-liitrine professionaalne planetaarsegisti on ideaalne tööriist igasse gastronoomia valdkonda. See koosneb eemaldatavast kausist ja 3 lisaseadmest, mis võimaldavad hõlpsasti ja tõhusalt töödelda teie tainast. Tegemist on **lame vispli, spiraalkonksu** ja **traatviskiga**. Lihtne vahetada ja lihtne pesta.

Juhtseadmed on intuiitiivsed: masinat juhitakse küljel asuva nupu abil, kus saab valida ka soovitud segamiskiiruse.

Puhastamine ja hooldus

Et tagada teie professionaalse seadme maksimaalne hügieenilisus ja funktsionaalsus, on vaja **pärast iga** kasutamist teostada põhjalik **puhastus**. Eemaldage **5-liitrise professionaalse kondiitrisegisti** kauss ja peske seda leige vee ja maheda köögiseebiga.

Veenduge, et tegutsete alati ohutult: tõmmake **pistik pistikupesast** välja ja peske masina korpus niiske lapiga. Vältige abrasiivsete käsnade kasutamist, et vältida pinna kahjustamist või kriimustamist. **Pärast pesemist** tagage enne planetaarsegisti kasutamist korralik kuivatamine.

Seadme hooldamiseks pöörduge vajadusel müüja poole.

Miks see on teie jaoks õige toode

Professionaalne 5-liitrine planeedisegisti leiva valmistamiseks on seadmestik, mis on mõeldud väikestele toitlustusettevõtetele, kes soovivad iga kord valmistada suurepäraselt tainast.

Kiire, praktiline ja kompaktse disainiga planeedisegisti sobib nii väikestesse töökodadesse kui ka suurtesse köökidesse.

Selle suurepärase materjalid ja madal energiakulu teevad sellest väärtusliku professionaalse tööriista.

Täiendage oma tööpinda, paigaldades seadme töölauale, riiulile või teeninduskärule.

Vaadake kataloogi ja valige olemasolevad valikud. Lugege kõiki üksikasju andmelehel.

Mitat

Dimensioni esterne	240x370x380 mm
--------------------	----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	5 Lt
Capacità di farina	0.5 kg

Frequenza	50 Hz
Peso	13 kg
Potenza Elettrica	0,5 kW
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	Frusta a filo, frusta piatta, gancio a spirale e vasca
--------------	--