

Turska: 8452

Professionaalne planetaarsegisti 7 liitri mahutavusega



Kuvas

Ristoattrezzature **professionaalne 7-liitrine planetaarsegisti** on kohustuslik seade, eriti kondiitritoodete valmistamisel. Saadaval on erinevaid mudeleid: koostage oma tööala , **valides mudel, mis vastab kõige paremini teie professionaalsetele** vajadustele.

Eelkõige Ristoattrezzature'i 7-liitrine planetaarsegisti sobib ideaalselt väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele. Seda **soovitatakse eelkõige kasutada pagaritöökodades, kondiitritöökodades ja restoranides**, kus on vaja kiirendada taina valmistamise aega.

Valage, segage ja segage õige tarvikuga.

Disain ja tööpõhimõte

7-liitrist professionaalset planetaarsegistit kondiitritöökodadele iseloomustab kompaktne ja elegantne välimus ning puhtad jooned. **Valurauast raam** ja kriimustuskindel valge viimistlus muudavad selle nii vastupidavaks kui ka atraktiivseks.

Väike jalajälg ja suur tõhusus köögis selle professionaalse seadme puhul, mille mõõtmed on **240x370x420 mm** ja kaal 13,3 kg.

Kogumahutavus on 7 liitrit, samas kui jahu mahutavus on 0,75 kg. **Kasutamine on lihtne ja intuiitiivne**: saate kõike ohutult hallata, kui pääsete ligi külgmise nupu abil. Toide **on elektriline**: 0,5 kW võimsus ja 230 V pinge.

Valige Ristoattrezzature planetaarsegisti, et töödelda kiiresti ja lihtsalt oma tainast, nii magusat kui ka soolast. Vahetage hõlpsasti **kolme kaasasolevat tarvikut**:

- **Traatviskel**: kergemate tainaste jaoks.
- **Lame vispel**: keskmise suurusega tainaste segamiseks
- **Spiraalkonks**: tahkete tainaste segamiseks.

Ristoattrezzature'i 7-liitrine professionaalne planetaarsegisti on ideaalne tööriist igale gastronoomia valdkonnale.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalne 7-liitrine planetaarsegisti pagaritöökodadele on valmistatud vastavalt kõrgeimatele ohutusnõuetele ja kehtivatele eeskirjadele. **Kvaliteetsed materjalid tagavad köögis maksimaalse hügieeni.**

Hoolitsege oma professionaalse seadme eest vaid paari sammuga ja tagage, et teie seadmed püsivad kauem uuena. **Kõik, mida vajate, on pehme lapp ja mahe pesuvahend.**

Veenduge, **ettöötate ohutult**, nii et esimese sammuna eemaldage pistikupesa vooluvõrgust, seejärel tõmmake sees olev vann välja ja peske jooksva veega.

Sügavamaks puhastamiseks lisage paar tilka pesuvahendit ilma hõõrumata, et vältida pinna kahjustamist või kriimustamist.

Laske sellel korralikult kuivada ja pange see järgmisel kasutuskorral uuesti vooluvõrku.

Miks see on teie jaoks õige toode

Professionaalne 7-liitrine planetaarsegisti pizzeriadele on ideaalne seade väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele.

Valige õige vastavalt oma professionaalsetele vajadustele.

Just see mudel on tõesti kasulik igasuguse taina valmistamiseks. **Ärge loobuge meie toodete kvaliteedist.**

Paigaldage planeedisegisti kuhu iganes oma tööruumis soovite ja **täiendage oma töökohta kiiresti ja funktsionaalselt.**

Ristoattrezzature professionaalne 7-liitrine planetaarsegisti on usaldusväärne, mitmekülgne ja turvaline. Neid omadusi täiendavad **kvaliteetsed materjalid, mis tagavad maksimaalse jõudluse ja madala energiatarbimise, et hoida teie energiaarveid madalal.**

Avastage saadaval olevad võimalused meie veebisaidil ja **tutvuge kõigi üksikasjadega tehniliste andmete lehel.**

Mitat

Dimensioni esterne	240x370x420 mm
--------------------	----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	7 Lt
Capacità di farina	0.75 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	13.3 kg
Potenza Elettrica	0,5 kW
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

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