

Turska: 10384093004

## Professionaalne planetaarsegisti sõtkumismasin 20 liitri mahutavusega ühefaasiline



### Kuvaus

**Kõrge kvaliteet, mitmekülgsus ja praktilisus.** Ristoattrezzature 20-liitrine planetaarsegisti-sõtkumismasin täiendab ideaalselt teie köögi tööpinda. Valige erinevate ettepanekute hulgast kataloogis.

**Alates pastast kuni kookideni: koostage, segage ja sõtkuge professionaalsete seadmetega, mis sobivad kõige paremini teie vajadustele.**

**Kvaliteetsete materjalide konstruktsioon ja suurepärase võimsus** muudavad sõtkumismasina eriti sobivaks väikestele ja keskmise suurusega toitlustus- ja gastronoomiaettevõtetele. Restoranid, pagariärid, sööklad, pizzeriad ja palju muud.

### Disain ja tööpõhimõte

**20-liitrine planetaarsegisti** tainasegisti kondiitritöökodadele paistab silma oma oluliste ja

elegantsete joonte poolest. **Hoolikas materjalivalik**, näiteks roostevaba teras, hoiab ära korvi pandud toidu saastumise.

Selle **välismõõtmed** on **400x500x770 mm**, kausi mõõtmed on 350x280 mm, mille **kogumaht on 20 liitrit**. **Kaal on 73 kg**.

**Professionaalse segisti toide on elektriline, sagedus 50 Hz**, võimsus 0,75 kW ja pinge 230 V. Seda on lihtne paigaldada, see ei nõua palju ruumi ja tagab intuiitiivse töö.

**Mikser koosneb kausist ja 3 praktilisest lisatarvikust, mis kuuluvad komplekti: lame vispel, spiraalkonks ja traatvispel** erinevate tainatüüpide saamiseks. Tööriistad on kiiresti ja turvaliselt tööle pandud.

**Külgmine nupp võimaldab kausi tõsta ja langetada**, samal ajal kui **ohutussüsteem** peatab segisti töö, kui rest tõstetakse kasutamise ajal üles.

Ühefaasilised sõtkumismasinad on tänu oma kompaktsel suurusele ühed kõige populaarsemad köögis. Tänu väikesele ruumalale, kuid suurele jõudlusele on need eelistatud kolmeefaasiliste masinate ees, sest need võimaldavad töödelda suuri tootekoguseid väiksema energiakuluga.

See segisti mudel **võib töötada 3 kiirusel: 105, 180, 408 Rpm** ja tagab maksimaalse tõhususe. **Valmistage tainas kiiremini ja saavutage õige konsistentsus** vaid mõne sammuga.

## Puhastamine ja hooldus

**20-liitrine planetaarsegisti** on mõeldud intensiivseks kasutamiseks ja ei vaja erilist hooldust. Puhastamine on vajalik pärast iga kasutuskorda.

**Saage õigeid sekkumisi tehes aja jooksul maksimaalne jõudlus**. Ärge unustage enne käivitamist segisti vooluvõrgust lahti ühendada. Seejärel jätkake sooja vee, **pehme pesuvahendi ja pehme lapiga**. **Peske ja kuivatage põhjalikult**.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Valige **20-liitrine planeedisegisti sõtkur** restoranidele ja pizzeritele ja garanteerige

- usaldusväarsust
- kasutusmugavus
- vaikus
- turvalisus
- mitmekülgsus
- madal tarbimine.

**Suurepärase hinna ja kvaliteedi suhe**. Täiendab teie ruumi sisustamist praktiliselt ja funktsionaalselt. Lisateabe saamiseks tutvuge andmelehel.

### Mitat

Dimensiooni esterne	400x500x770 mm
---------------------	----------------

Dimensioni vasca	350x280 mm
------------------	------------

### **Tietolehti**

Alimentazione	Elektriline
Capacità	20 Lt
Capacità di farina	4 kg
Capacità di Impasto	9 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	105, 180, 408 Rpm
Peso	73 kg
Potenza Elettrica	0,75 kW
Voltaggio	230 V

### **Vakiovarusteet**

In dotazione	vasca 20 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---