

Turska: 10384094004

Professionaalne planetaarsegisti Taignasegisti 10 liitri mahutavusega ühefaasiline



Kuvaus

Ristoattrezzature**10-liitrine planetaarne segumasin** on ideaalne tööriist teie köögi tööruumi täiendamiseks. **Mitmekülgne, vastupidav ja praktiline.**

Valige Ristoattrezzature segisti nii magusate kui ka soolaste tainaste valmistamiseks. **Koosta, sega ja sõtku professionaalse seadmega, mis vastab kõige paremini teie professionaalsetele vajadustele.** Saadaval on mitu mudelit. Vaadake meie veebikataloogi.

Kvaliteetsed materjalid, kompaktsed mõõtmed ja väike tarbimine muudavad sõtkumismasinad ideaalseks väikeste ja keskmise suurusega toidlustus- ja gastronoomiaettevõtete jaoks. **Sobib eriti hästi restoranides, pagariärides, sööklates, pizzeriates ja mujal.**

Disain ja tööpõhimõte

10-liitrist planetaarsegisti sõtkuri restoranidele iseloomustab tehniline ja professionaalne disain,

mis muudab selle ideaalseks igas töökeskkonnas.

Konstruksiooniks valitud roostevaba teras hoiab ära korvi pandud toidu saastumise ning tagab vastupidavuse ja vastupidavuse. **Ideaalne köögis intensiivseks kasutamiseks.**

Valge värv annab sellele elegantse ja tagasihoidliku välimuse. **Välismõõtmed on 380x480x615 mm**, kausi mõõtmed on 270x250 mm, mille **kogumaht on 10 liitrit**. **Kaal 48 kg.**

Professionaalse sõtkumismasina toide on elektriline, sagedus 50 Hz, võimsus 0,45 kW ja pinget 230 V.

Ristoattrezzature sõtkumismasinal on kauss ja 3 praktilist lisatarvikut, mis kuuluvad komplekti: lame vispel, spiraalne konks ja traatviskel erinevate tainaseliikide saamiseks. Lihtne paigaldamine. Tööriistad on kiiresti ja turvaliselt sisse lülitatud.

Külgmise nupu abil saab kaussi tõsta ja langetada, samas kui **ohutussüsteem** peatab segisti töö, kui rest tõstetakse kasutamise ajal üles.

Saadaval on 3 kiirust: 110, 178, 390 Rpm: tagavad maksimaalse tõhususe. **Valmistage tainas kiiremini ja saavutage õige konsistentsus** vaid mõne sammuga.

Puhastamine ja hooldus

10-liitrine planetaarsegisti on mõeldud professionaalseks kasutamiseks: pidev puhastamine ja õige hooldus tagavad maksimaalse tõhususe ja vastupidavuse pika aja jooksul.

Erilist hooldust ei ole vaja, kuid pärast iga kasutuskorda on soovitatav seda põhjalikult puhastada. Ühendage pistikupesaga vooluvõrgust lahti ja peske kõik osad sooja vee ja pehme puhastusvahendiga.

Pehme lapp aitab teil teostada õiget protseduuri, ilma et tekiks oht, et pind kriimustub. Lõpuks **laske seadmel korralikult kuivada.**

Miks see on teie jaoks õige toode

10-liitrine planetaarsegisti tainasegisti restoranidele ja pizzeriadele on teie jaoks õige toode. Kindlasti vajalik seade teie köögis, et optimeerida oma roogade valmistamise aega.

- **Usaldusväärne**
- **Vaikne**
- **Ohutu.**

Valige Ristoattrezzature sõtkumismasin ja täiendage oma köögimööblit praktiliselt ja funktsionaalselt. **Lõpuks on kvaliteedi ja hinna suhe suurepärase.** Lisateabe saamiseks tutvuge tehniliste andmete lehega.

Mitat

Dimensioni esterne	380x480x615 mm
--------------------	----------------

Dimensioni vasca	270x250 mm
------------------	------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	10 Lt
Capacità di farina	2 kg
Capacità di Impasto	4 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	110, 178, 390 Rpm
Peso	48 kg
Potenza Elettrica	0,45 kW
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	vasca 10 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---