

Turska: 6400

Professionaalne planetaarsegisti sõtkur 40 liitri mahutavusega ühefaasiline



Kuvaus

Mitmekülgsus, ohutus ja funktsionaalsus. 40-liitrine planetaarsegisti taigasegisti pagaritoodete jaoks on ideaalne seade laboratooriumide ja professionaalsete köökide sisustuse täiendamiseks. See kiirendab ja lihtsustab nii magusate kui ka soolaste tainaste valmistamist.

Sobib eriti hästi kookide, leiva, brioche'i ja hapendatud toodete valmistamiseks. See on **hädavajalik abivahend pagaritöökodadele, restoranidele, pizzeritele, koolidele, sööklatele, kondiitritöökodadele ja suursöökidetele.**

Paku oma klientidele kõrget jõudlust ka suurel kiirusel. Valige Ristoattrezzature**40-liitrine planetaarsegisti**, et optimeerida oma tööaega.

Disain ja tööpõhimõte

40-liitrine planetaarsegisti-segumasin-sõtkur töökodadele on täiuslik liitlane köögis. Korpus on valmistatud täielikult roostevabast terasest ja pinnal on valge viimistlus, mis sobib ideaalselt igale stiilinõudlusele.

Disain on kompaktne, elegantne ja tehniline. Välismõõtmed on **550x620x990 mm**, mahuti mõõtmed on 380 mm, mille kogumaht on 40 liitrit. Kaal 150 kg.

Masinat on lihtne paigaldada ja liigutada kuhu iganes soovite, millal iganes soovite, see on varustatud **50 Hz sagedusega**, 1,1 kW võimsusega ja 230 V pingega **elektrivõrguga**.

40-liitrise Ristoattrezzatureplanetaarsegisti komplekteerimise saate otsustada, valides kataloogist **olemasolevad valikud**. Teid varustatakse 3 lisaseadmega:

- lame vispel
- spiraalne konks
- traatviskel.

Valige tarvik vastavalt valmistatavale tainale ning kinnitage see kiiresti ja turvaliselt. Pehme taina jaoks saate valida **kolm kiirust: 105, 160 ja 317 pööret minutis**.

Valige Ristoattrezzature kvaliteet ja professionaalsus, ostke segisti, mis vastab kõige paremini teie töövajadustele.

Puhastamine ja hooldus

Hoolitsege oma professionaalse seadme eest pidevalt ja teil on alati toimiv ja tõhus toode. **Puhastamine ja hooldus tuleb teostada pärast iga kasutuskorda.**

Veenduge, et tegutsete alati ohutult: **tõmmake pistik pistikupesast välja ja peske pehmete pesuvahendite ja pehme lapiga**. Laske põhjalikult kuivada. Tarvikud on mugavalt nõudepesumasinas pestavad.

40-liitrine planetaarsegisti tainasegisti rotisserile on hooldusvaba, raskuste korral võtke ühendust müüjaga.

Miks see on teie jaoks õige toode

40-liitrine planetaarsegisti tainasegisti pagaritöökodadele on ideaalne lahendus keskmise suurusega ja suurtele ettevõtetele. Professionaalne tööriist, mis on mõeldud igale gastronoomia valdkonnale:

- Tõhus
- Vastupidav
- Ohutu
- Mitmekülgne
- Usaldusväärne

on ideaalne masin neile, kes teevad leivaküpsetamise oma tugevaks küljeks. Valige, et saavutada köögis suurepärase jõudlus, hoides samal ajal oma arveid madalal, **ostke planetaarsegisti otse veebist**.

Lugege kõikiüksikasju andmelehelte ja valige **olemasolevad valikud**.

Mitat

Diametro	390 mm
Dimensioni esterne	550x620x990 mm
Dimensioni vasca	380 mm

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Capacità	40 Lt
Capacità di farina	8 kg
Capacità di Impasto	13 kg
Giri motore	105, 160, 317 Rpm
Peso	150 kg
Potenza Elettrica	1,5 kW
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	vasca 40 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---