

Hnětač tuhého těsta PizzaGroup IF17 400V

obj. číslo: 7110871



Model s pevnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále je vybaven pojezdovými kolečky, ovládán bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Uvedené modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech. Provedení **VS** - splynulou regulací otáček variátorem (příplatková výbava na vyžádání)

TECHNICKÉ PARAMETRY

Příkon:	0,7 kW W
Výkon [kg/h]:	48
Výška:	630 mm cm
Šířka:	350 mm cm
Napětí [V]:	400
Objem:	17 m3
Průměr mísy:	320 mm

Napájení:	400 V
Výkon:	48 kg/h kg
Hloubka:	660 mm cm
Náplň:	12 kg
Hmotnost:	72 kg kg
Rozměry (š x h x v) [mm]:	350 x 660 x 630
Příkon zařízení [kW]:	0,7