

Hnětač tuhého těsta PizzaGroup IF22 400V

obj. číslo: 7110872



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** - s plynulou regulací otáček variátorem (příplatková výbava na vyžádání)

TECHNICKÉ PARAMETRY

Náplň celková max.:	18 kg
Objem díže:	22 litrů
Pevná hlava a díž:	ano
Příkon:	0,75 kW W
Výkon:	70 kg/h kg
Šířka:	400 mm cm

Hmotnost:	75 kg kg
Průměr mísy:	350 mm
Výška:	630 mm cm
Napájení:	400 V
Hloubka:	690 mm cm