Spirálový hnětač IBT50 (400V)

obj. číslo: 7112405

Jednorychlostní 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 tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.

Příplatkové provedení [illegible] **(400V)**

- Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologií pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii (THINK QUALITY MADE IN ITALY). Vášeň, kompetence a neustálé vzdělávání zaměstnanců, spolu s rozsáhlými zkušenostmi z řízení, umožnily rychlý rozvoj firmy. Společnost Prismafood srl vlastní celý výrobní proces čímž může garantovat svým zákazníkům permanentní kvalitu a rychlou reakci na jakýkoli požadavek, technickou podporu či dodávku originálních náhradních dílů. Prostřednictvím zastoupení v ČR je zajištěn trvalý sklad náhradních dílů a technologická podpora všem produktům.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Otáčení mísy a ramene:	ano
Nerezová mísa:	ano
Počet rychlostí:	1 (2 příplatkově)
Výklopná hlava a odnímatelná díž:	ne
Průměr mísy:	450 mm
Výkon:	128 kg/h kg
Napájení:	400 V
Hloubka:	805 mm cm
Náplň celková max.:	42 kg
Hmotnost:	98 kg kg

Pevná hlava a díž:	ano
Objem díže:	48 litrů
Víko s koncovým spínačem:	ano
Pojezdová kolečka:	ano
Nerezové rameno:	ano
Šířka:	480 mm cm
Příkon:	1,5 kW W
Mechanický časovač:	ano
Výška:	870 mm cm