Spirálový hnětač ITR 50 (400V)

obj. číslo: 7112425

Jednorychlostní modely s výklopnou hlavou a odnímatelnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále jsou vybaveny pojezdovými kolečky, ovládán bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Určeny pro přípravu tuhých těst v pizzeriích.

- **Příplatkově dodáváme dvourychlostní provedení pro modely IBT a ITR (s napájením 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	Pevná hlava a díž:	ne
Nerezová mísa:	ano	Objem díže:	48 litrů
Počet rychlostí:	1 (2 příplatkově)	Víko s koncovým spínačem:	ano
Výklopná hlava a odnímatelná díž:	ano	Pojezdová kolečka:	ano
Průměr mísy:	450 mm	Nerezové rameno:	ano
Výkon:	128 kg/h kg	Šířka:	480 mm cm
Napájení:	400 V	Příkon:	1,5 kW W
Hloubka:	805 mm cm	Mechanický časovač:	ano

Náplň celková max.:	42 kg	Výška:	870 mm cm
Hmotnost:	122 kg kg		