

Hnětač těsta vidlicový ITF 25 (400V)

obj. číslo: 7112440



Vidlicové hnětače těsta pro dokonalé promíchání směsi ve velmi krátkém čase. Zařízení je ideální pro pizzerie, cukrářské a pekařské provozy, jídelny. Vidlicové rameno, hnací hřídel a díže je vyrobena z nerezové oceli AISI 304. Velmi tichý systém pohonu motoru díky převodovce uložené v olejové lázni. Firma **Prismafood** je předním evropským výrobcem technologie 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