


Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb.
Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wysypowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- lampka kontrolna sygnalizująca podłączenie do sieci elektrycznej
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie:
220-240 V~
50/60 Hz



YATO 	(W)	V (l)	MAX. WSAD CIASTA (kg)	(obr./min)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1500	20	15	207	860 x 700 x 390	360/390	89	2 199.-	2 704.77
YG-03063	2000	30	22	207	890 x 730 x 430	400/430	94	3 399.-	4 180.77

Informacja zawarta w niniejszej ulotce nie jest prawnie wiążąca, ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej, w tym w rozumieniu art. 66 § 1 Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 459). Ceny produktów są cenami brutto, ustalonymi w oparciu o aktualny cennik TOYA. TOYA zastrzega sobie prawo do zmiany cennika.