








C LINE 40 (Επιδαπέδιο)

Το μίξερ C LINE 40 έχει σχεδιαστεί για παραγωγή ζαχαροπλαστικής είναι εύκολο στην χρήση και χρειάζεται ελάχιστη διατήρηση. Διαθέτει πίνακα ελέγχου που επιτρέπει την ρύθμιση του χρόνου και την ταχύτητα ανάδευσης, έχει 3 εξαρτήματα ανάδευσης τα οποία αλλάζουν εύκολα και εγγυάται την παραγωγή ενός αφράτου και ομοιογενούς μίγματος. Αυτές οι ιδιότητες κάνουν το μίξερ κατάλληλο για δημιουργία κρεμών, μους άλλα και μικρών ποσοτήτων ζύμης.



Χαρακτηριστικά

-  Χωρητικότητα κάδου : 20 lt
-  Στροφές ανά λεπτό: 100 - 415
-  Ροοστάτης στροφών: Ναι
-  Βάρος: 120 Kg
-  Ισχύς: 0,7 Kw
-  Τάση: 220V-50Hz-1
-  Διαστάσεις: 45 x 66 x 121 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Εξτρά προσαρτήματα



Σύρμα



Άγκιστρο



Σπάτουλα

