

TK 40 (Επιδαπέδιο)

Το μίξερ TK 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 4 εξαρτήματα ανάδευσης τα οποία αλλάζουν εύκολα και εγγυάται την παραγωγή ενός αφράτου και ομοιογενούς μίγματος. Παρέχει ισχυρή δύναμη και ροπή, 4 ταχύτητες ανάδευσης και χρονόμετρο. Αυτές οι ιδιότητες κάνουν το μίξερ κατάλληλο για δημιουργία κρεμών, μους άλλα και μικρών ποσοτήτων ζύμης.



Χαρακτηριστικά

- ☑ Χωρητικότητα κάδου : 40 lt
- ⚙ Στροφές ανά λεπτό: 100 - 415
- ⏸ Ροοστάτης στροφών:
- 📊 Βάρος: 280 Kg
- ⚡ Ισχύς: 2,2 Kw
- 🔌 Τάση: 220V-50Hz-1
- 📏 Διαστάσεις: 60 x 90 x 145 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)



Εξτρά προσαρτήματα



Σύρμα



Άγκιστρο



Σπείρα



Σπάτουλα

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή

Τροχήλατο μεταφοράς κάδου

Σύστημα ηλεκτρικής ανύψωσης κάδου για μίξερ

Σύστημα θέρμανσης κάδου

Λεπτό σύρμα (χτυπητήρι) 2,5 mm

Παχύ σύρμα (χτυπητήρι) 6 mm

Ξύστρα για κάδο



Σύστημα ανατροπής για κάδο ύψους 2200 mm

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή για το σύστημα ανατροπής