








TK 60 SP 4I (Επιδαπέδιο)

Το μίξερ TK 60 SP 4I 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 : 60 lt
-  Στροφές ανά λεπτό: 100 - 415
-  Ροοστάτης στροφών:
-  Βάρος: 370 Kg
-  Ισχύς: 4 Kw
-  Τάση: 200V-50Hz-1
-  Διαστάσεις: 70 x 100 x 157 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

Ξύστρα για κάδο



Σύστημα ανατροπής
για κάδο ύψους
2200 mm

Εξ' ολοκλήρου
ανοξείδωτη κατασκευή
για το σύστημα
ανατροπής