

KOMPAKTNÍ MIXER CHEF

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



Kompaktní mixér s možností mnoha přídatných zařízení vhodný především do gastronomických provozů.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- elektronický měnič rychlosti
- 6 rychlostí
- pro lehčí zatížení (do kuchyní)
- 1 fázový motor 220V
- ochrana proti přetížení
- velký krouticí moment pro pomalé rychlosti
- standardní vybavení: spirála, protínáčka, metla
- pevná ocelová konstrukce

ZA PŘÍPLATEK:

- menší díže a hnětací nářadí
- přídatné nářadí - stěrka, mlýnek na maso, kráječ na zeleninu, plynový hořák, atd.
- nerez provedení
- nerez sada nářadí
- systém zahřívání kotlíku
- uzávěr výpusti díže

model	příkon (kW)	napětí (V)	objem díže (l)	průměr díže (mm)	váha (kg)	rozměry (mm)
CHEF 7,5	0,25	220/1/50	7,5	230x210	40	365x440x613
CHEF 10	0,55	220/1/50	10	250x230	62	560x600x775
CHEF 20	0,75	220/1/50	20	315x290	86	605x735x840
CHEF 20H	0,75	220/1/50	20	315x290	95	605x735x1180
CHEF 30	1,1	220/1/50	30	350x365	100	605x735x1180
CHEF 40	1,5	220/1/50	40	400x370	200	700x910x1355
CHEF 60	2,2	220/1/50	60	450x370	234	730x985x1490