מלושי בצק · ONEPOINT

מק"ט 14009

# מלוש בצק תעשייתי מקצועי 20 ליטר חד פאזי מבית ONEPOINT

| 20 ליטר | 900W | 690×385×620 | 20 ליטר |
|---|---|---|---|
| נפח | הספק | מידות · מ"מ | נפח קערה |

## מפרט מלא



| ביצועים | |
|---|---|
| נפח | 20 ליטר |
| הספק | 900W |
| יכולת ייצור | 16 ק"ג בצק |
| מהירויות | מהירות אחת |
| הפעלה | חיבור חשמלי חד פאזי |
| חיבור | חד-פאזי |
| **מבנה ואחסון** | |
| הנעה | שרשרת |
| מבנה | גוף נירוסטה |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה)** | |
| מידות חיצוניות | 690×385×620 מ"מ |

## תיאור המוצר

מלוש ספירלי 20 ליטר חד-פאזי מבית ONEPOINT עם יכולת ייצור של 16 ק"ג בצק — מהירות עבודה אחת, הנעת שרשרת וגוף נירוסטה. מתאים לפיצריות, לבתי קפה ולמאפיות קטנות שעובדות על תשתית חשמל רגילה.

- מנוע 0.9 קילוואט על חיבור חד-פאזי מסובב את הוו הספירלי ב-90 סל"ד ואת הקערה ב-9 סל"ד — קצב לישה שמפתח את הגלוטן בהדרגה ושומר על הבצק קר
- הראש הקבוע שומר על המנוע סגור ומוגן מאבק הקמח: פחות חלקים נעים, פחות תקלות ויותר שנות עבודה
- קערת הלישה והוו הספירלי מנירוסטה — עמידים בסביבת קמח ולחות וקלים לניקוי בסוף המשמרת

**הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי**
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

**072-3355407**
WWW.CHEFPOINT.CO.IL