מלושי בצק · HOTPOINT

מק"ט 13144

# מלוש תעשייתי מקצועי 20 ליטר מבית HOTPOINT

| 20 ליטר | 1100W | 675×427×853 | 90 ק"ג |
|---|---|---|---|
| נפח | הספק | מידות · מ"מ | משקל |

## מפרט מלא



| | |
|---|---|
| **ביצועים** | |
| **נפח** | 20 ליטר |
| **הספק** | 1100W |
| **יכולת ייצור** | 15 ק"ג בצק |
| **מהירויות** | 2 מהירויות |
| **הפעלה** | חיבור חשמלי חד פאזי |
| **חיבור** | חד-פאזי |
| **מבנה ואחסון** | |
| **תמסורת** | חגורת תמסורת |
| **מבנה** | קערה, וו ורשת הגנה מנירוסטה |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה) ומשקל** | |
| **משקל** | 90 ק"ג |
| **מידות חיצוניות** | 675×427×853 מ"מ |

## תיאור המוצר

מלוש ספירלי 20 ליטר מבית HOTPOINT עם יכולת ייצור של 15 ק"ג בצק — שתי מהירויות עבודה, חיבור חד-פאזי ובנייה מסיבית של 90 ק"ג. מתאים לפיצריות ולמאפיות שצריכות בצק אחיד בכל לישה.

- שתי מהירויות — איטית לאיסוף הקמח והנוזלים, מהירה לפיתוח הגלוטן — עם וו ספירלי חזק מנירוסטה שמסתובב יחד עם הקערה ומוציא בצק אחיד בזמן לישה קצר
- 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