

MIESIARKA WIDELCOWA TYPU MW 300

NALEŻY DO NAJPOPULARNIEJSZYCH URZĄDZEŃ W POLSKICH PIEKARNIACH. NIEZMIENNIE OD PONAD 40 LAT CIESZY SIĘ BARDZO DOBRĄ OPINIĄ WŚRÓD WŁAŚCICIELI PIEKARNI I CUKIERNI, ZARÓWNO W POLSCE, JAK I ZAGRANICĄ. AKTUALNIE IBIS OFERUJE MIESIARKĘ WIDELCOWĄ Z HYDRAULICZNYM PODNOSZENIEM I OPUSZCZANIEM MIESIDŁA. MIESIARKA TA WYPOSAŻONA JEST W DWUBIEGOWY SILNIK, CO POZWALA NA STOSOWANIE PODCZAS PRACY DWÓCH PRĘDKOŚCI OBROTOWYCH DZIEŻY I MIESIDŁA. IBIS OFERUJE PEŁEN ZESTAW CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUGI REMONTOWE Z MOŻLIWOŚCIĄ UZYSKANIA GWARANCJI I DEKLARACJI ZGODNOŚCI Z OBOWIĄZUJĄCYMI NORMAMI I DYREKTYWAMI UNII EUROPEJSKIEJ.

Model miesiarki		MW300
Model dzieży z wózkiem	jm	WW300
Pojemność dzieży	l	300
Ilość ciasta	kg	do 240 (ciasto żytnie, mieszane) do 200 (ciasto pszenne)
Moc zainstalowana	kW	8
Masa miesiarki	kg	900
Masa dzieży z wózkiem	kg	200
Wymiary zewnętrzne		
- długość	mm	1770
- szerokość	mm	1200
- wysokość	mm	1350
- wysokość z podniesioną osłoną	mm	1900
- średnica zewnętrzna dzieży	mm	1080

