



Girmi IM46 Gastroomo - idealna maszyna do ugniatania ciasta

Indeks: **699501** Producent: **Trevidea srl** Kod producenta: **IM4600**

Cena: 646.03 zł

Opis

Girmi IM46 Gastroomo maszyna do ugniatania ciasta, maks. 3 kg, moc: 1400 W (maks. 1800 W), IM4600, szara
Producent: Trevidea Srl

Maszyna do ugniatania ciasta Girmi IM46 Gastroomo to urządzenie idealne dla kucharzy i pasjonatów pieczenia. Pozwala na łatwe i szybkie ugniatanie ciasta do chleba, pizzy, ciast i innych wypieków. Moc 1400 W (maks. 1800 W) zapewnia szybkie i skuteczne działanie, a 6 prędkości pracy oraz funkcja puls umożliwiają precyzyjne ustawienie parametrów pracy. Duży, 8-litrowy pojemnik ze stali nierdzewnej z pokrywką pozwala na przetwarzanie do 3 kg ciasta.

Maszyna jest wyposażona w akcesoria: hak do ugniatania ciasta i mieszadło z aluminium oraz trzepaczka ze stali nierdzewnej i pokrywka. Użytkowanie jest proste i wygodne, a dzięki zaawansowanemu systemowi bezpieczeństwa, użytkownik może mieć pewność, że praca z tym urządzeniem nie będzie zagrażała jego bezpieczeństwu.

Produkt został wyprodukowany przez renomowaną firmę Trevidea Srl, która od lat dostarcza na rynek wytrzymałe i wysokiej jakości urządzenia gastronomiczne. Maszyna do ugniatania ciasta Girmi IM46 Gastroomo jest objęta 24-miesięczną gwarancją, co daje klientom pewność, że produkt jest solidny i niezawodny.

- Moc: tablica rejestracyjna 1400 W (maks. 1800)
- 6 prędkości pracy + puls
- 8-litrowy pojemnik ze stali nierdzewnej z pokrywką
- Do 3 kg ciasta (w zależności od plasteliny)
- Akcesoria w zestawie: hak do ugniatania ciasta i mieszadło z aluminium, trzepaczka ze stali nierdzewnej i pokrywka

Parametry

Moc	1400 W (maks. 1800 W)
------------	-----------------------

Pojemność pojemnika	8 l
----------------------------	-----

Maks. ilość ciasta	3 kg
---------------------------	------

Akcesoria w zestawie	hak do ugniatania i mieszadło z aluminium, trzepaczka ze stali nierdzewnej, pokrywka
-----------------------------	--

