

Mikser spiralny (miesiarka), z podnoszoną głowicą 21 l jednofazowy, 1 prędkość, Resto Italia RTF 20 MO



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ri-rtf20mo

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**9 126,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny (miesiarka), z podnoszoną głowicą 21 l jednofazowy, 1 prędkość, Resto Italia, RTF RTF 20 MO Miksery spiralne serii RTF, idealne do ciast ciężkich i pizzerii, mają dwa biegi o prędkościach 92 i 184 obrotów, a dla komfortu użytkowania wyposażono je w siłownik pneumatyczny umożliwiający podniesienie głowicy, przy czym elementy takie jak misa, spirala i bagnet wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304. Dostępne w pojemnościach od 20 do 50 litrów oraz w wersjach jednofazowych i trójfazowych, miksery z serii Resto Italia są również wyposażone w przekładnię łańcuchową z motoreduktorem w kąpielu olejowej, co znacząco redukuje hałas, a także wyłącznik bezpieczeństwa, timer oraz kółka. Dzięki uchylnej głowicy i solidnej konstrukcji te miksery doskonale sprawdzają się w każdych warunkach piekarniczych czy pizzeriach. Miksery spiralne przeznaczone do ciast ciężkich i do pizzerii. Miesiarki spiralne z serii RTF posiadają dwa biegi o zakresie pracy 92 obroty na pierwszym biegu i 184 obroty na drugim biegu. Dla ułatwienia pracy, miksery do ciasta do pizzy posiadają możliwość podniesienia głowicy wspomaganą siłownikiem pneumatycznym. Urządzenie jest starannie wykonane a misa zwana także dzieżą, spirala i bagnet wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304. Miksery spiralne z linii RTF dostępne

są w pojemnościach od 20 do 50 litrów. Miksery spiralny z Resto Italia serii RTF posiada dzieżę, spirale i bagnet wykonaną ze stali nierdzewnej AISI 304. Miksery spiralne Resto Italia RTF dostępne są w wersji 1 i 2 biegowej z zasilaniem jednofazowym (230V) i trójfazowym (400V) Miksery spiralne do ciast ciężkich i ciasta do pizzy posiadają: - Przekładnia łańcuchowa z motoreduktorem w kąpieli olejowej dla redukcji hałasu - Wyłącznik bezpieczeństwa - Uchylną głowicę wspomaganą siłownikiem pneumatycznym - Timer (czasomierz) - Kółka

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 14-21 dni

Szerokość (mm): 390

Głębokość (mm): 670

Wysokość (mm): 730

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 71

Głowica: Podnoszona

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

