

Mikser spiralny (miesiarka), z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, 50 litr., trójfazowy 1 prędkość, Resto Italia RTS 50 TR



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ri-rts50tr

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 014,97 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny (miesiarka), z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, 50 litr., trójfazowy 1 prędkość, Resto Italia RTS RTS 50 TR Mikser spiralny z serii Resto Italia RTS to urządzenie idealne do ciast ciężkich i pizzy, wyposażone w podnoszoną głowicę i wyjmowaną dzież wspomaganą siłownikiem pneumatycznym, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości oraz obsługę. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, posiada dwa biegi pracy oraz przekładnię łańcuchową z motoreduktorem w kąpiel olejowej, co gwarantuje ciche działanie. Dzięki różnym pojemnościom od 20 do 50 litrów oraz dostępności w wersji jednofazowej i trójfazowej, mikser Resto Italia RTS jest niezwykle wszechstronny i dopasowany do różnych potrzeb użytkowników, zapewniając jednocześnie bezpieczeństwo dzięki wyłącznikowi bezpieczeństwa i funkcji timera. Mikser spiralny z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą Resto Italia RTS Miksery spiralne przeznaczone do ciast ciężkich i do pizzerii. Miesiarki spiralne z serii RTS 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 i wyjmowaną misę - dzież co znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Urządzenie jest starannie wykonane a misa zwana także dzieżą, spirala i bagnet wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304. Miksery spiralne z linii RTS dostępne są w pojemnościach od 20 do 50 litrów. Miksery spiralny z Resto Italia serii RTS posiada dzieżę, spirale i bagnet wykonaną ze stali nierdzewnej AISI 304. Miksery spiralne Resto Italia RTS 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: - Podnoszona głowica - Wyjmowana dzież - Przekładnia łańcuchowa z motoreduktorem w kąpeli olejowej dla redukcji hałasu - Wyłącznik bezpieczeństwa - Uchylną głowicę wspomaganą siłownikiem pneumatycznym - Timer (czasomierz) - Kółka

MIKSER SPIRALNY Z PODNOSZONĄ GÓRĄ I ZDEJMOWANĄ MISĄ

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 14-21 dni

Szerokość (mm): 480

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 830

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 136

Głowica: Podnoszona

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

