

Cutter gastronomiczny 20l | 400V | RQ.SD.07 Resto Quality RQ.SD.07



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQ.SD.07

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 787,57 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- idealne do produkcji między innymi: pesto, past, sosów, mieszanek przyprawowych, dressingów do sałatek
- wyposażone w ostrze ze stali nierdzewnej w kształcie "S"
- łatwo wyjmowane ostrze i misa
- górna pokrywa z otworem umożliwiającym dodawanie płynów podczas pracy urządzenia
- przezroczysta osłona wykonana z poliwęglanu
- regulowana prędkość
- manualny panel sterowania
- wyposażone w mikroprzełącznik bezpieczeństwa
- korpus i misa ze stali nierdzewnej

Parametry techniczne:

- pojemność [l]: 20
-

- wymiary wewnętrzne [mm]: 610x645x1045
- moc [kW]: 1,5/2,5
- Napięcie zasilania: 400 V
- prędkość [rpm]: 750/1500
- wymiary misy [mm]: Ø300
- Waga (kg): 71

Dlaczego warto wybrać cutter gastronomiczny RQ.SD.07 Resto Quality?

- Znajduje szerokie zastosowanie w gastronomii, cukiernictwie, garmażerii, cateringu
- Można idealnie przygotować między innymi: pesto, pasty, sosy, mieszanki przyprawowe, dressingi do sałatek
- Solidna pokrywa z poliwęglanu umożliwia ocenę stopnia zmielenia produktu w trakcie pracy
- Posiada demontowalną dzieżę ze stali nierdzewnej, zapewniającą komfortową pracę produkcyjną utrzymaną w należytej higienie oraz czystości
- **Możliwość dodawania składników w trakcie pracy**
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 610

Głębokość (mm): 645

Wysokość (mm): 1045

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 71

Pojemność (L): 20

Moc elektryczna (W): 1500

Wymiary wewnętrzne (mm): 610x645x1045

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



