

# Cutter gastronomiczny 15l | 400V | RQ.SD.15 Resto Quality RQ.SD.15



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: RQ.SD.15

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**10 163,98 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):15
-

- wymiary wewnętrzne [mm]: 380x623x512
- moc [kW]: 0,6/0,9
- Napięcie zasilania: 400 V
- prędkość [rpm]: 750/1500
- Waga (kg): 46

## Dlaczego warto wybrać cutter gastronomiczny RQ.SD.15 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): 380

Głębokość (mm): 623

Wysokość (mm): 512

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 46

Pojemność (L): 15

Moc elektryczna (W): 6000

Wymiary wewnętrzne (mm): 380x623x512

## Atrybuty produktu:

## Galeria produktu:



