

Miesiarka spiralna do ciasta ze stałym hakiem i dzieżą RQBT 50 litrów 400V 2 prędkości Resto Quality RQBT50 2V



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQBT502V

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 268,32 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Wysokiej jakości miesiarki włoskie przeznaczone są do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi
 - Doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
 - Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
 - Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
 - Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
 - Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
 - **Stała, niewyjmowana dzieża**
 - **Niepodnoszone mieszadło**
 - Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
 - Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewniającą cichą pracę
 - Ciche i proste w użyciu
 - Wersja 2V posiada 2 prędkości obrotowe
 - Możliwy montaż kółek z hamulcami za dopłatą - 170 zł netto
 - Możliwy montaż timera za dopłatą – 150 zł netto
 - Zasilanie na 230V dostępne na zamówienie (tylko dla miesiarek z 1 prędkością) - **200zł netto**
 - **Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki**
-

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 495x800x798
- Moc [kW]: 1,5 / 2,2
- Napięcie zasilania: 400 V
- Waga (kg): 110,5
- Zasobnik (kg): 43
- Pojemność (kg): 48

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RQBT ?

- Mikser spiralny wyprodukowany we Włoszech
- Prosty i łatwy w obsłudze
- Przeznaczony do wyrabiania ciasta na pizzę lub pierogi
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 495

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 798

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 1.5 / 2.2

Waga (kg): 110.5

Pojemność (L): 48

Głowica: Stała

2 prędkości: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

