

Mikser do mieszanek lodowych i cukierniczych | Emulsyfikator do lodów | Mikronizator Resto Quality RQC10



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQC10

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**33 902,61 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis urządzenia:

- Niewielkie urządzenie do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych o dużych możliwościach oraz wydajności.
 - Ogranicza ręczne mieszanie oraz skraca czas pracy, gwarantując optymalne napowietrzenie i mikronizację mieszanek
 - Urządzenie pozwala na uzyskanie emulsji o idealnej konsystencji
 - Końcówka homogenizująca rozбивa cząsteczki tłuszczu w mieszance lodowej, co pozwala na uzyskanie efektu idealnych, kremowych lodów
 - Bardzo dobra homogenizacja przyspiesza proces dojrzewania mieszanek lodowych
-

- Urządzenie znacznie skraca czas przygotowywania mieszanek lodowych
- Programowalny czas pracy urządzenia oraz prędkość obrotów - aż 10 stopni prędkości
- Wyposażony w prosty w obsłudze elektroniczny, dotykowy panel sterowania
- Mieszadło o specjalnej konstrukcji, przystosowane do wysokowydajnej pracy
- Wyposażony w mocny silnik o niskim stopniu hałasu
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- Prosty montaż oraz demontaż części

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 450x470x1120
- Napięcie zasilania: 230 V
- Moc [kW]: 1
- Waga (kg): 58

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 450

Głębokość (mm): 470

Wysokość (mm): 1120

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1000

Waga (kg): 58

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



