

Miesiarka spiralna do ciast ciężkich RQHS 30 litrów | 230V | 1,1kW Resto Quality RQHS30



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQHS30

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**4 673,88 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- wysokiej jakości miesiarki przeznaczone do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi
 - doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
 - wbudowany timer
 - 2 prędkości obrotowe, pierwsza do początkowego mieszania składników, a druga do końcowego
 - formowania ciasta
 - 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
 - wysokiej jakości mieszadło spiralne
-

- mocny i niezawodny napęd
- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- stała głowica oraz dzieża

Parametry techniczne:

- Zasobnik (kg):12
- objętość misy [l]: 30
- wymiary zewnętrzne [mm]: 420x720x950
- moc [kW]: 1,5
- Napięcie zasilania:230 V
- Waga (kg):115

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RQHS30?:

- prosta w obsłudze
- posiada 2 prędkości obrotów dzieży
- za pomocą timera mamy możliwość ustawienia czasu pracy miksera
- przeznaczona 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): 420

Głębokość (mm): 720

Wysokość (mm): 950

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.5

Waga (kg): 115

Pojemność (L): 12

Głowica: Stała

Objętość misy (L): 30

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

