

Miesiarka spiralna do ciast ciężkich RQHS 40 litrów | 400V | 3kW | 2 prędkości Resto Quality RQHS40



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQHS40

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**6 257,75 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):15
- Pojemność (kg):40
- wymiary zewnętrzne [mm]: 400x750x900
- moc [kW]: 2,2/3
- Napięcie zasilania:400 V
- prędkość [obr/min]: 125/250
- Waga (kg):150

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RQHS40?:

- 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): 400

Głębokość (mm): 750

Wysokość (mm): 900

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 2.2/3

Waga (kg): 150

Pojemność (L): 15

Głowica: Stała

2 prędkości: Tak

Objętość misy (L): 40

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

