
Miesiarka spiralna do ciast ciężkich RESTO QUALITY RQKV50 MO | 50 poziomów prędkości | 48 l | 230 V | 2,2 kW

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQKV50MO

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**14 274,27 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
- Wbudowany timer
- **50 poziomów prędkości**
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Cyfrowy wyświetlacz
- Wysokiej jakości mieszadło spiralne
- Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- **Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewniającą cichą pracę**
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- **Oprogramowanie zabezpieczające silnik** - w przypadku, gdy operator ustawi wysoką prędkość do pracy ze zbyt twardym ciastem, system automatycznie zmniejsza rundy spirali, aby uniknąć trwałych uszkodzeń

Parametry techniczne:

- Pojemność [kg]: 43
 - Objętość misy (L): 48
-

-
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 495x800x860
 - Wymiary dzieży [mm]: ø450x300
 - Prędkość obrotów haka [obr./min]: 55/239
 - Prędkość obrotów dzieży [obr./min]: 6/26
 - Moc [kW]: 2,2
 - Zasilanie [V]: 230
 - Waga [kg]: 122

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RQKV ?

- 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

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Pojemność (kg): 43
Szerokość (mm): 495
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 860
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230
Waga (kg): 122
Wymiary dzieży (mm): ø450x300
Objętość misy (L): 48

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

