

Mikser dwuramienny | 2 prędkości | 60 l | 1,5 kW | 530x790x960 | RESTO QUALITY RQRS48

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: RQRS48

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**27 314,49 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- **W pełni profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji**
 - Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, kruchego ciasta i pieczywa, a także domowych receptur
 - Idealnie sprawdzi się w średnich i dużych restauracjach, pizzeriach, cukierniach, piekarniach czy garmażeriach
 - Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia
 - Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
 - Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze natlenione, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
-

- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Wyjątkowy **opatentowany** system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na **dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu**
- **Wyjmowane ramiona** sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie
- **2 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 38-52 ruchów/min**
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą **dotykowych przycisków**
- Wyposażony w bardzo wydajny i cichy silnik indukcyjny
- Mikser posiada **stałą dziezę**
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, **umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki**
- Dzieża i elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Elegancki wygląd i solidna konstrukcja
- Dwukanałowy wyłącznik bezpieczeństwa
- Wyposażony w 2 kółka z blokadą, które pozwalają na swobodne przemieszczanie miksera
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 530x790x960
- Wymiary dzieży [mm]: ø500x340
- Pojemność dzieży [l]: 60
- Pojemność wsadu ciasta [kg]*: 5-48
- Pojemność wsadu mąki [kg]: 3-30
- Prędkość ramion [obr./min]: 38-52
- Moc [kW]: 1,5
- Napięcie [V]: 230
- Waga [kg]: 145

**Max pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu.*

Minimalna pojemności wsadu ciasta stanowi około 20% maksymalnej pojemności.

W przypadku ciast ciężkich o hydracji poniżej 55% - takich jak makarony jajeczne i ciasta drożdżowe, należy zmniejszyć maksymalny wsad mąki o 50%.

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

Szerokość (mm): 530

Głębokość (mm): 790

Wysokość (mm): 960

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 145

Pojemność dzieży (L): 60

Wymiary dzieży (mm): ø500x340

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

