

Mikser dwuramienny | 5 prędkości | 10 l | 0,5 kW | 330x490x510 | RESTO QUALITY RQMB-PRO



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQMB-PRO

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 088,80 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- **W pełni profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji o kompaktowych wymiarach**
- Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, w tym pizzę neapolitańską, kruchego ciasta i pieczywa, babki drożdżowe, odświeżanie zakwasu, oraz domowych receptur
- Idealnie sprawdzi się w małych 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
- **5 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 35-65 ruchów/min**
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą **dotykowych przycisków**
- Wyposażony w bardzo wydajny silnik indukcyjny
- Mikser posiada **stałą dziezę**
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, **umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki**
- Dzieża, części obudowy oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Możliwe zamówienie miksera w kolorze czerwonym – za dopłatą
- Elegancki wygląd i solidna kompaktowa konstrukcja
- Dwukanałowy wyłącznik bezpieczeństwa
- Dedykowana aplikacja mobilna z modulem Bluetooth "MixDrive", pozwalająca na zdalne sterowanie i zarządzanie pracą miksera, ustawianie parametrów takich jak prędkość czy czas pracy oraz diagnozowanie błędów i wyświetlanie informacji o potrzebie konserwacji urządzenia
- Mikser jest także dostępny w wersji INOX, urządzenie jest w całości wykonane ze stali nierdzewnej – za dopłatą
- Wyposażony w antypoślizgowe nóżki
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 330x490x510
- Wymiary dzieży [mm]: $\varnothing 320 \times 180$
- Pojemność dzieży [l]: 10
- Pojemność wsadu ciasta [kg]*: 0,5-3
- Pojemność wsadu mąki [kg]: 0,3-1,8
- Prędkość ramion [obr./min]: 35-65
- Moc [kW]: 0,5
- Napięcie [V]: 230
- Waga [kg]: 28

**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): 330

Głębokość (mm): 490

Wysokość (mm): 510

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 28

Pojemność dzieży (L): 10

Wymiary dzieży (mm): ø320x180

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

