
Mikser dwuramienny | 5 prędkości | 20 l | 0,5 kW | 380x540x530 | RESTO QUALITY RQMB-PRO-XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQMB-PRO-XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**14 089,65 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 i średnich 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]: 380x540x530
- Wymiary dzieży [mm]: $\varnothing 360 \times 200$
- Pojemność dzieży [l]: 20
- Pojemność wsadu ciasta [kg]*: 1,5-6
- Pojemność wsadu mąki [kg]: 1-3
- Prędkość ramion [obr./min]: 35-65
- Moc [kW]: 0,5
- Napięcie [V]: 230
- Waga [kg]: 33

**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): 380

Głębokość (mm): 540

Wysokość (mm): 530

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 33

Pojemność dzieży (L): 20

Wymiary dzieży (mm): ø360x200

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

