

PM60

Mikser planetarny Premium | 400V | PM60

Wyposażenie piekarni > Miksery planetarne



Opis

- Profesjonalny mikser planetarny przeznaczony do przygotowywania ciasta na pizzę, chleb, makaron oraz wszelkiego rodzaju ciast na wypieki, do ubijania białek jaj na suflety, bezy oraz do mieszania sosów, majonezów
- W mikserze PM zastosowano elastyczny, mocny silnik z 3-stopniową regulacją prędkości
- Wyposażony w dźwignię ułatwiającą podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Prosty i intuicyjny manualny panel sterowania
- Ekstremalnie wytrzymałe zębaki napędu
- Mikroprzełączniki bezpieczeństwa zabezpieczające urządzenie przed uruchomieniem, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest opuszczona
- Ochronna pokrywa wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dzieżę można w prosty sposób zdemontować
- Wbudowany timer umożliwia zaprogramowanie czasu pracy urządzenia
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- W komplecie znajdują się trzy mieszadła: mieszadło płaskie, różga, hak

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	630x980x1370
Pojemność [l]	60
Moc [kW]	2,2
Napięcie [V]	400
Waga [kg]	210

Dlaczego warto wybrać mikser planetarny Premium PM60 Resto Quality?

- Wszechstronność zastosowania miksera: można przygotować ciasto na pizzę, chleb, makaron oraz wszelkiego rodzaju ciasta na wypieki, do ubicia białek jaj na suflety, bezy oraz do mieszania sosów, majonezów
- Posiada 3 różne prędkości
- W zestawie posiada akcesoria takie jak: mieszadło płaskie, różga, hak
- 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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.