RQB7-P

Mikser planetarny | 7 litrów | RQB7-P | 2 lata gwarancji

Wyposażenie piekarni > Miksery planetarne

Opis

WIERSZ 1

DOSKONAŁE EFEKTY KAŻDEGO DNIA

Profesjonalny mikser planetarny sprawi, że wyczerpujące i czasochłonne ubijanie, wyrabianie lub mieszanie dużych ilości ciasta to już przeszłość.

Dzięki mikserowi RQB7 wykonywanie tych czynności stanie się przyjemnością.

WIERSZ 2

TOWARZYSZ KAŻDEGO PIEKARZA I CUKIERNIKA

Mikser planetarny Resto Quality został wyposażony w trzy końcówki: hak, mieszadło płaskie i rózga ze stali nierdzewnej, dzięki którym przygotujesz różnego rodzaju ciasta, kremy i inne wypieki

WIERSZ 3

DZIEŻA O POJEMNOŚCI 7 L

Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 7 l, wyposażona w ergonomiczny uchwyt pozwoli na wygodne przygotowanie dużych porcji ciast.

- Wsad ciasta na pizzę max 2 kg
- Wsad ciasta na chleb max 1,50 kg
- Minimalny wsad ciasta 0,20 kg

WIERSZ 4

OSŁOŃ SIĘ PRZED BAŁAGANEM

Plastikowa osłona ochroni przed rozchlapywaniem i umożliwi dodawanie składników w trakcie pracy miksera.

CD

FUNKCJONALNOŚĆ I WSZECHSTRONNOŚĆ

Ogromny wybór kolorów, ponadczasowy design oraz solidna metalowa konstrukcja sprawiają, że nasz mikser to idealne rozwiązanie dla Ciebie. Jego opływowy kształt z uchylną głowicą dodaje mu nie tylko elegancji, ale także funkcjonalności.

ZALETY MIKSERA RESTO QUALITY

AKCESORIA

W ZESTAWIE Z MIKSEREM PLANETARNYM

Mieszadło płaskie wykonane ze stali nierdzewnej

Hak wykonany ze stali nierdzewnej

Rózga ze stali nierdzewnej

Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 7 l

OPIS PARAMETRY

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**240x425x425**
Moc [kW]	**0,35**
Prędkość obrotowa [obr./min]	**100-938**
Pojemność[l]	**7**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**17**

Dlaczego warto wybrać mikser planetarny Resto Quality RQB7-P?

- Solidna i wytrzymała obudowa
- Prosty w obsłudze mechaniczny panel sterowania
- W zestawie: dzieża, płaskie mieszadło, trzepaczka do jajek oraz hak ze stali nierdzewnej
- 11-stopniowa regulacja prędkości
- Pojemna, 7-litrowa dzieża
- Możliwość doposażenia w dodatkową dzieżę
- Podczas pracy stabilny, nie przesuwa się po blacie
- **24-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.