RQB40-C

Mikser planetarny RQB40-C | 40 l

Wyposażenie piekarni > Miksery planetarne







Opis

- **Mikser planetarny** Resto Quality doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez oraz miksowaniu składników i ubijaniu piany z białek. Dzięki swojej wszechstronności jest niezbędnym elementem każdej profesjonalnej kuchni
- **Silnik:** Mocny, trzybiegowy silnik o mocy 1500W zapewnia efektywną pracę
- **Dzieża:** Wyjmowana misa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości
- **Osłona zabezpieczająca:** Umożliwia bezpieczne dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia oraz zapewnia ochronę przed przypadkowym kontaktem z mieszadłami
- **Wyłącznik bezpieczeństwa:** Urządzenie automatycznie wyłącza się w przypadku podniesienia osłony, co zapewnia dodatkową ochronę użytkownika.
- **Panel sterowania** jest intuicyjny i łatwy w użyciu
- **Akcesoria:** wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (dzieża, mieszadła, hak) są wykonane ze stali nierdzewnej
- **Podstawa:** solidna podstawa wykonana z malowanego żeliwa, wykończona gumowymi nóżkami, zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy

W zestawie znajdują się:

- Wyjmowana dzieża
- Hak do ciasta
- Płaskie mieszadło
- Trzepaczka do ubijania piany

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**630x620x1011**
Pojemność [l]	**40**
Min. wsad ciasta [kg]	**5**
Max. wsad ciasta [kg]	**20**
Wymiary dzieży [mm]	**ø375x365**
Obroty [obr/min]	**180/160/310**
Moc [kW]	**1,5**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**130**



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.