RTS 20 TR

Mikser spiralny RTS 20 TR | podnoszona głowica i wyjmowana dzieża | 21 l | 0,75 kW

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne

Opis produktu

- Profesjonalny mikser spiralny do wyrabiania ciasta ciężkiego, który umożliwia precyzyjne przygotowanie mas o wymagającej recepturze, np. na pizzę lub pierogi
- Urządzenie wyposażono w podnoszoną głowicę wspomaganą tłokiem gazowym, który zapewnia jej płynne, kontrolowane i w pełni bezpieczne unoszenie.
- System szybkiego otwierania Easy-Up w połączeniu z ergonomicznym uchwytem pozwala na wygodną obsługę urządzenia
- Wyjmowana dzieża z certyfikowanym systemem blokowania umożliwia łatwe wyciąganie gotowego ciasta oraz znacznie ułatwia czyszczenie
- Kluczowe elementy robocze, takie jak dzieża oraz spirala, zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304, co zapewnia pełną higienę pracy.
- Napęd łańcuchowy z przekładnią w kąpieli olejowej gwarantuje niezawodność urządzenia oraz znacząco redukuje poziom generowanego hałasu
- Podniesienie osłony ochronnej dzieży powoduje natychmiastowe zatrzymanie pracy miksera, co zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa personelu
- Maszyna jest standardowo wyposażona w manualny timer oraz zestaw kółek, co ułatwia precyzyjną kontrolę czasu pracy i przemieszczanie urządzenia
- Produkt został w całości zaprojektowany i wykonany we Włoszech, co stanowi gwarancję najwyższej jakości komponentów
- **Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki**

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**396x670x670**
Pojemność dzieży [l]	**21**
Wymiary dzieży [mm]	**360 Ø x 210h**
Moc [kW]	**0,75**
Zasilanie [V]	**400**
Obroty [obr./min]	**85**
Waga [kg]	**80**
Podnoszona głowica	**TAK**
Wyjmowana dzieża	**TAK**

Liczba prędkości	**1**

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.