

RTS 20 TR 2V

Mikser spiralny RTS 20 TR 2V | podnoszona głowica i wyjmowana dzieża | 21 l | 1,1 kW

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne



Opis produktu

- Profesjonalny mikser spiralny do wyrabiania ciasta ciężkiego z dwubiegowym silnikiem, 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 kąpielii 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]	0,75/1,1
Zasilanie [V]	400
Obroty [obr./min]	85/170
Waga [kg]	82
Podnoszona głowica	TAK
Wyjmowana dzieża	TAK

Liczba prędkości

2

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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny