RQBT20 2V

Miesiarka spiralna do ciasta | ze stałym hakiem i dzieżą | RQBT20 2V | 20 l | 230V | 2 prędkości

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne

Opis

- Mikser spiralny z niepodnoszonym hakiem i nie wyjmowaną dzieżą jest idealnym rozwiązaniem dla pizzerii, piekarni, pierogarni oraz restauracji, gdzie niezawodność i wydajność są kluczowe
- **Materiały najwyższej jakości:** Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę i trwałość
- **Solidna konstrukcja:** Stabilna budowa oraz solidna, wytrzymała obudowa zapewniają długotrwałe i niezawodne użytkowanie
- **Bezpieczeństwo:** Miesiarki wyposażone są w ochronną osłonę ze stali nierdzewnej, która zapewnia bezpieczeństwo pracy. Urządzenie automatycznie zatrzymuje pracę po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- **Silnik:** Mocny i niezawodny silnik z napędem łańcuchowym oraz przekładnia pracująca w kąpieli olejowej zapewniają niezawodną i efektywną pracę urządzenia
- **Cicha praca:** Dzięki zaawansowanej konstrukcji napędu oraz pracy silnika w kąpieli olejowej, miesiarki działają wyjątkowo cicho, co znacząco podnosi komfort pracy w kuchni
- **Wygoda użytkowania:** Miesiarki wyposażone są w timer, co pozwala na precyzyjne kontrolowanie czasu pracy oraz **w kółka do samodzielnego montażu**, co zapewnia łatwe przemieszczanie i stabilność urządzenia podczas pracy
- **Prędkość:** dwie prędkości obrotowe, umożliwiają dopasowanie tempa mieszania do rodzaju wyrabianego ciasta

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**350x660x630**
Objętość misy [l]	**20**
Pojemność [kg]	**17**
Wsad ciasta [kg]	**8**
Moc [kW]	**1,1**
Zasilanie [V]	**230**

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.