

RQBV20

Mikser planetarny - ubijaczka planetarna | 20 l | RQBV20

Wyposażenie piekarni > Miksery planetarne



Opis

- Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek
- Mikser planetarny o uniwersalnym zastosowaniu dla profesjonalistów eliminuje potrzebę męczącego i czasochłonnego mieszania oraz wyrabiania dużych partii ciasta
- Znajduje zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni
- W mikserze RQBV20 zastosowano elastyczny, **mocny silnik z regulacją prędkości**
- Wyposażony w dźwignię ułatwiającą podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Prosty i intuicyjny panel sterowania
- Dzieżę można w prosty sposób zdemontować
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku podniesienia osłony
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej
- W zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	520x570x1100
Pojemność [l]	20
Max. wsad ciasta [kg]	5
Moc [kW]	1,5
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	125

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.