

RQHS30

Miesiarka spiralna do ciast ciężkich RQHS 30 litrów | stała głowica | 230V | 1,5kW | 2 prędkości

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne



Opis

- Mikser spiralny Resto Quality ze stałą głowicą oraz dzieżą jest idealnym rozwiązaniem dla pizzerii, piekarni, pierogarni oraz restauracji, gdzie niezawodność i wydajność są kluczowe
- **Wysoka jakość wykonania:** Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę, trwałość i łatwość czyszczenia
- **Stabilna konstrukcja:** Solidna i wytrzymała obudowa zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy, co jest kluczowe przy wyrabianiu ciężkich ciast
- **Ochrona i bezpieczeństwo:** Miesiarka wyposażona jest w osłonę ze stali nierdzewnej, która zabezpiecza użytkownika. Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony dodatkowo zwiększa bezpieczeństwo
- **Wydajne mieszanie:** Wysokiej jakości mieszadło spiralne oraz mocny i niezawodny napęd gwarantują efektywne wyrabianie ciasta.
- **Dwie prędkości obrotowe:** Miesiarka oferuje dwie prędkości obrotowe – pierwsza do początkowego mieszania składników, druga do końcowego formowania ciasta, co pozwala na optymalne dostosowanie procesu wyrabiania do różnych etapów przygotowywania ciasta
- **Wytrzymała obudowa:** Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało zapewnia nie tylko estetyczny wygląd, ale także długotrwałą odporność na uszkodzenia i korozję

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	432x725x886
Pojemność [kg]*	12
Objętość misy [l]	30
Prędkość mieszania [obr/min]	240/110
Moc [kW]	1,5
Zasilanie [V]	230

*Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką)

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.