FM550VV600

Mikser ręczny zanurzeniowy - Premium | 630 mm | FM550VV600

Obróbka mechaniczna > Miksery ręczne







Opis

- Idealne do przygotowywania sosów, zup, kremów, ciast, itp
- Wysokiej jakości korpus wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Proste w obsłudze
- Wysokiej jakości silnik z osłoną ze stali nierdzewnej Włoskiej produkcji
- 9 - stopniowa regulacja prędkości
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem termicznym
- Gwint wykonany z wysokiej klasy polimeru
- Ostrza wykonane z wytrzymałej stali kutej
- Odłączane ramię wykonane ze stali nierdzewnej
- Samoregulująca stabilizacja mocy i prędkości urządzenia (system SRS) gwarancją jednolitych konsystencji
- Elektroniczny wyświetlacz
- Ergonomiczny uchwyt dla wygodnego użytkowania
- Połączenia śrubowe
- Spełnia wszystkie normy CE
- Dostępne 4 rodzaje mocy silnika
- Dostępne 4 długości ramion: 300-400-500 i 600 mm

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne silnika [mm]	**130x390**
Długość ramienia [mm]	**630**
Prędkość [obr./min.]	**2000 - 9000 max 15000**
Pojemność naczynia [l]	**250-330**
Moc [kW]	**0,55**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**5,3**

Dlaczego warto wybrać mikser zanurzeniowy z serii Premium Resto Quality ?

- Idealnie się sprawdzą w restauracjach, profesjonalnych kuchniach
- Wyposażone są w system SRS zapewniający wysokiej jakości jednorodne mieszanki
- Wykonane są z wysokiej jakości komponentów
- Posiadają innowacyjny system montowania ramienia miksującego
- Miksery włoskiej produkcji
- Możliwość dokupienia homogenizatora, który idealnie sprawdzi się przy miksowaniu mieszanki do lodów



- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.