# RTF 40 TR

## Mikser spiralny RTF 40 TR | podnoszona głowica i niewyjmowana dzieża | 41 l | 1,1 kW

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne

## Opis produktu

- Profesjonalny mikser spiralny do wyrabiania ciasta ciężkiego, 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
- 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 kąpieli 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] | **480x810x770** |
| Pojemność dzieży [l] | **41** |
| Wymiary dzieży [mm] | **450 Ø x 260h** |
| Moc [kW] | **1,1** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Obroty [obr./min] | **92** |
| Waga [kg] | **114** |
| Podnoszona głowica | **TAK** |
| Wyjmowana dzieża | **NIE** |
| Liczba prędkości | **1** |

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.