

FM350VV500

Mikser ręczny zanurzeniowy - Premium | 530 mm | FM350VV500

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]	130x360
Długość ramienia [mm]	530
Prędkość [obr./min.]	2000 - 9000 TURBO 15000
Pojemność naczynia [l]	150 - 230
Moc [kW]	0,35
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	4,25

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 jednolodne 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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny