PINA10 VV

Miesiarka spiralna do ciasta PINA10 VV | regulacja prędkości obrotów | ze stałym hakiem i dzieżą | 7 litrów | 230V

Wyposażenie pizzerii > Miksery spiralne







Opis

- Wysokiej jakości miesiarka włoskiej produkcji, przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii lub jako urządzenie pomocnicze
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- **Stała, niewyjmowana dzieża**
- **Niepodnoszone mieszadło**
- Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpieli olejowej, zapewniającą cichą pracę
- Ciche i proste w użyciu
- Wersja VV posiada regulację prędkości obrotów z rewersem

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**260x540x390**
Moc [kW]	**0,37**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**28**
Pojemność [kg]	**6**
Objętość misy [l]	**7**

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality PINA?

- Mikser spiralny wyprodukowany we Włoszech
- Prosty i łatwy w obsłudze
- Przeznaczony do wyrabiana ciasta na pizzę lub pierogi
- 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.