

## RQB50-C

### Mikser planetarny RQB50-C | 50l

Wyposażenie piekarni > Miksery planetarne



#### Opis

- **Mikser planetarny** Resto Quality doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez oraz miksowaniu składników i ubijaniu piany z białek. Dzięki swojej wszechstronności jest niezbędnym elementem każdej profesjonalnej kuchni
- **Silnik:** Mocny, trzybiegowy silnik o mocy 1500W zapewnia efektywną pracę
- **Dzieża:** Wyjmowana misa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości
- **Ostłona zabezpieczająca:** Umożliwia bezpieczne dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia oraz zapewnia ochronę przed przypadkowym kontaktem z mieszadłami
- **Wyłącznik bezpieczeństwa:** Urządzenie automatycznie wyłącza się w przypadku podniesienia osłony, co zapewnia dodatkową ochronę użytkownika.
- **Panel sterowania** jest intuicyjny i łatwy w użyciu
- **Akcesoria:** wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (dzieża, mieszadła, hak) są wykonane ze stali nierdzewnej
- **Podstawa:** solidna podstawa wykonana z malowanego żeliwa, wykończona gumowymi nóżkami, zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy

W zestawie znajdują się:

- Wyjmowana dzieża
- Hak do ciasta
- Płaskie mieszadło
- Trzepaczka do ubijania piany

#### Parametry techniczne

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | <b>600x760x1210</b> |
| Wymiary dzieży [mm]     | <b>śr. 400xh400</b> |
| Pojemność [l]           | <b>50</b>           |
| Moc [kW]                | <b>1,8</b>          |
| Napięcie [V]            | <b>400</b>          |
| Waga [kg]               | <b>140</b>          |
| Max. wsad ciasta [kg]   | <b>9</b>            |



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny



Wyposażenie  
pizzerii



Wyposażenie  
piekarni



Piece  
konwekcyjno  
parowe



Obróbka  
termiczna



Obróbka  
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie  
kawiarni



Wyposażenie  
lodziarni



Technologia  
zmywania i higieny

## Dlaczego warto wybrać mikser planetarny Resto Quality RQB50-C?

- Solidna i wytrzymała obudowa
- Posiada 3 różne prędkości
- W zestawie posiada akcesoria takie jak: dzieża, płaskie mieszadło, trzepaczka do jajek oraz hak
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

## Do pobrania

### Instrukcja obsługi

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](http://www.restoquality.pl).