

RQC10

Mikser do mieszanek lodowych i cukierniczych | Emulsyfikator do lodów | Mikronizator

Obróbka mechaniczna > Miksery ręczne



Opis urządzenia

- Niewielkie urządzenie do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych o dużych możliwościach oraz wydajności.
- Ogranicza ręczne mieszanie oraz skraca czas pracy, gwarantując optymalne napowietrzenie i mikronizację mieszanek
- Urządzenie pozwala na uzyskanie emulsji o idealnej konsystencji
- Końcówka homogenizująca rozбивa cząsteczki tłuszczu w mieszance lodowej, co pozwala na uzyskanie efektu idealnych, kremowych lodów
- Bardzo dobra homogenizacja przyspiesza proces dojrzewania mieszanek lodowych
- Urządzenie znacznie skraca czas przygotowywania mieszanek lodowych
- Programowalny czas pracy urządzenia oraz prędkość obrotów - aż 10 stopni prędkości
- Wyposażony w prosty w obsłudze elektroniczny, dotykowy panel sterowania
- Mieszadło o specjalnej konstrukcji, przystosowane do wysokowydajnej pracy
- Wyposażony w mocny silnik o niskim stopniu hałasu
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- Prosty montaż oraz demontaż części

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	450x470x1120
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	1
Waga [kg]	58

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.



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny