

RQL40-B

Mikser ręczny profesjonalny | regulacja obrotów | napęd | 0,4 kW | 146x120x370 mm | RQL40-B | 2 Lata Gwarancji

Obróbka mechaniczna > Miksery ręczne



Opis

- Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy
- Pozwala na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych czy ciast
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach
- Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się **włoskiej produkcji silnik**, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie
- Mikser posiada **stopniową regulację prędkości** maks. **11000 obrotów na minutę**
- Dobrze wentylowany i korpus wykonany z tworzywa sztucznego
- Wyposażony w system blokady końcówek miksujących, pozwalający na bezpieczeństwo użytkownika
- Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą przycisku
- Dostępny wybór dwóch długości rozłącznych **ramion 400, 500 i 600 mm, z potrójnymi ostrzami rozdrabniającymi** wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe)
- Klasa wodoszczelności IPX3
- Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce
- Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie
- Certyfikat CE
- 2 Lata Gwarancji

Wyposażenie dodatkowe

- **RQL40-A** - ramię miksera ręcznego o długości 400 mm
- **RQL50-A** - ramię miksera ręcznego o długości 500 mm
- **RQL60-A** - ramię miksera ręcznego o długości 600 mm
- **RQL40-W** - ramię ubijające o długości 360 mm do napędu RQL40-B

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	146x120x370
Prędkość [obr./min]	11000
Moc [kW]	0,4
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	3



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

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.