# FM550VV400

## Mikser ręczny zanurzeniowy - Premium | 430 mm | FM550VV400

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] | **130x390** |
| Długość ramienia [mm] | **430** |
| Prędkość [obr./min.] | **2000 - 9000 max 15000** |
| Pojemność naczynia [l] | **80 - 120** |
| Moc [kW] | **0,55** |
| Zasilanie [V] | **230** |
| Waga [kg] | **4,85** |

## 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 jednorodne 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.