

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/miesiarka-spiralna-do-ciast-ciezkich-rqhs-10-litrow-230v-0-65kw-p-55121.html>



Miesiarka spiralna do ciast ciężkich RQHS 10 litrów | 230V | 0,65kW

Cena brutto	3 503,04 zł
Cena netto	2 848,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQHS10
Kod producenta	RQHS10
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Mikser spiralny Resto Quality ze stałą głowicą oraz dzieżą jest idealnym rozwiązaniem dla pizzerii, piekarni, pierogarni oraz restauracji, gdzie niezawodność i wydajność są kluczowe. Wysoka jakość wykonania: Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę, trwałość i łatwość czyszczenia. Stabilna konstrukcja: Solidna i wytrzymała obudowa zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy, co jest kluczowe przy wyrabianiu ciężkich ciast. Ochrona i bezpieczeństwo: Miesiarka wyposażona jest w osłonę ze stali nierdzewnej, która zabezpiecza użytkownika. Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony dodatkowo zwiększa bezpieczeństwo. Wydajne mieszanie: Wysokiej jakości mieszadło spiralne oraz mocny i niezawodny napęd gwarantują efektywne wyrabianie ciasta. Dwie prędkości obrotowe: Miesiarka oferuje dwie prędkości obrotowe – pierwsza do początkowego mieszania składników, druga do końcowego formowania ciasta, co pozwala na optymalne dostosowanie procesu wyrabiania do różnych etapów przygotowywania ciasta. Wytrzymała obudowa: Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało zapewnia nie tylko estetyczny wygląd, ale także długotrwałą odporność na uszkodzenia i korozję. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 310x610x640 Wymiary dzieży [mm]: ø280x200 Pojemność [kg]: 5 Objętość misy [l]: 10 Moc [kW]: 0,65 Napięcie [V]: 230 Waga [kg]: 79 Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RQHS10?: Prosta w obsłudze. Za pomocą timera mamy możliwość ustawienia czasu pracy miksera. Przeznaczona do wyrabiania 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.