

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/miesiarka-spiralna-do-ciast-ciezkich-rqhs-20-litrow-stala-glowica-230v-1-1kw-2-predkosci-p-55122.html>



Miesiarka spiralna do ciast ciężkich RQHS 20 litrów | stała głowica | 230V | 1,1kW | 2 prędkości

| | |
|------------------------------|--|
| Cena brutto | 4 457,52 zł |
| Cena netto | 3 624,00 zł |
| Dostępność | Na zamówienie |
| Numer katalogowy | RestoRQHS20 |
| Kod producenta | RQHS20 |
| Producent | Resto Quality |
| Producent odpowiedzialny | producer_1 |
| Informacje o bezpieczeństwie | Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).; https://restoquality.pl/pl/p/file/b5294229ba4343109bf9154ebb554e61/Instrukcja-obslugi-Resto-Quality-RQHS20%2C-RQHS30%2C-RQHS40.pdf |

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]: 400x660x830 Pojemność [kg]: 8 Objętość misy [l]: 20 Wymiary dzieży [mm]: śr.290 x h240 Prędkość mieszania [obr/min]: 110/240 Moc [kW]: 1,1 Zasilanie [V]: 230 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