

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/miesiarka-spiralna-do-ciasta-pina10-ze-stalym-hakiem-i-dzieza-7-litrow-230v-p-55962.html>



Miesiarka spiralna do ciasta PINA10 | ze stałym hakiem i dzieżą | 7 litrów | 230V

Cena brutto	4 644,48 zł
Cena netto	3 776,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoPINA10
Kod producenta	PINA10
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Wysokiej jakości miesiarka włoskiej produkcji, przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii lub jako urządzenie pomocnicze. Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej. Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa. Ochronna osłona ze stali nierdzewnej. Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej. Stała, niewyjmowana dzieża. Niepodnoszone mieszadło. Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy. Silnik z przekładnią pracującą w kąpielii olejowej, zapewniającą cichą pracę. Ciche i proste w użyciu. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 260x540x390. Moc [kW]: 0,25. Zasilanie [V]: 230. Waga [kg]: 28. Pojemność [kg]: 6. Objętość miski [l]: 7. Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality PINA? Mikser spiralny wyprodukowany we Włoszech. Prosty i łatwy w obsłudze. Przeznaczony 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.