

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/miesiarka-spiralna-sdm-35-35-litrow-400v-p-55151.html>



MIESIARKA SPIRALNA SDM 35 | 35 LITRÓW | 400V

Cena brutto	14 464,80 zł
Cena netto	11 760,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoSDM 35
Kod producenta	SDM 35
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/121bf1feba856eb7fdae00f39b253014/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-SDM35%2CSDM50%2CSDM85%2CSDM100.pdf

Opis produktu

Opis: Wysokiej jakości profesjonalna miesiarka spiralna przeznaczona są do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę neapolitańską, pierogi, chleb Doskonale sprawdzi się w pizzerii, piekarni, pierogarni czy restauracji Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę Urządzenie posiada 2 prędkości silnika, co zapewnia doskonałą obróbkę ciasta Wyposażona w intuicyjny, manualny panel sterowania z timerem Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa Osłona bezpieczeństwa wykonana jest ze stali nierdzewnej Podniesienie osłony bezpieczeństwa spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia Wyposażony w mocny i niezawodny napęd łańcuchowy Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewnia cichą pracę Urządzenie wyposażone jest w kółka, co ułatwia jego przemieszczanie Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 460x840x965 Pojemność misy [l]: 35 l Wsad ciasta [kg]: 25 Wsad mąki [kg]: 15 Moc [kW]: 1,1 Napięcie [V]: 400 Waga [kg]: 150 Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality SDM 35?: Miesiarka spiralna łączy w sobie doskonałą jakość wykonania z prostotą w obsłudze Za pomocą timera mamy możliwość ustawienia czasu pracy miksera Bez problemu poradzi sobie z wyrobieniem ciasta na pierogi, czy na pizzę, oszczędzając czas i wysiłek pracowników Wykonana z bardzo wysokiej jakości komponentów, co czyni SDM niezawodnym sprzętem w Twojej kuchni 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