

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mikser-dwuramienny-5-predkosci-20-l-0-5-kw-380x540x530-rqmb-pro-xl-p-55822.html>



Mikser dwuramienny | 5 prędkości | 20 l | 0,5 kW | 380x540x530 | RQMB-PRO-XL

Cena brutto	14 268,00 zł
Cena netto	11 600,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQMB-PRO-XL
Kod producenta	RQMB-PRO-XL
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: W pełni profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji o kompaktowych wymiarach Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, w tym pizzę neapolitańską, kruchego ciasta i pieczywa, babki drożdżowe, odświeżanie zakwasu, oraz domowych receptur Idealnie sprawdzi się w małych i średnich restauracjach, pizzeriach, cukierniach, piekarniach czy garmażeriach Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia Specjalna konstrukcja ramion otwiera tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta) Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze natlenione, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę Wyjątkowy opatentowany system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu Wyjmowane ramiona sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie 5 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 35-65 ruchów/min Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą dotykowych przycisków Wyposażony w bardzo wydajny silnik indukcyjny Mikser posiada stałą dzież Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki Dzieża, części obudowy oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej Możliwe zamówienie miksera w kolorze czerwonym – za dopłatą Elegancki wygląd i solidna kompaktowa konstrukcja Dwukanałowy wyłącznik bezpieczeństwa Dedykowana aplikacja mobilna z modulem Bluetooth "MixDrive", pozwalająca na zdalne sterowanie i zarządzanie pracą miksera, ustawianie parametrów takich jak prędkość czy czas pracy oraz diagnozowanie błędów i wyświetlanie informacji o potrzebie konserwacji urządzenia Mikser jest także dostępny w wersji INOX, urządzenie jest w całości wykonane ze stali nierdzewnej – za dopłatą Wyposażony w antypoślizgowe nóżki Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 380x540x530 Wymiary dzieży [mm]: Ø360x200 Pojemność dzieży [l]: 20 Pojemność wsadu ciasta [kg]*: 1,5-6 Pojemność wsadu mąki [kg]: 1-3 Prędkość ramion [obr./min]: 35-65 Moc [kW]: 0,5 Napięcie [V]: 230 Waga [kg]: 33 *Maksymalna pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu.Minimalna pojemności wsadu ciasta stanowi około 20% maksymalnej pojemności.W przypadku ciast ciężkich o hydracji poniżej 55% - takich jak makarony jajeczne i ciasta drożdżowe, należy zmniejszyć maksymalny wsad mąki o 50%. 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