

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mikser-planetarny-7-litrow-rqb7-g-2-lata-gwarancji-p-55426.html>



Mikser planetarny | 7 litrów | RQB7-G | 2 lata gwarancji

Cena brutto	2 568,24 zł
Cena netto	2 088,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQB7-G
Kod producenta	RQB7-G
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/01e4b7a53b09a79a4bcf9851f30414b6/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-Mikser-planetarny-RQB7.pdf

Opis produktu

DOSKONAŁE EFEKTY KAŻDEGO DNIA Profesjonalny mikser planetarny sprawi, że wyczerpujące i czasochłonne ubijanie, wyrabianie lub mieszanie dużych ilości ciasta to już przeszłość. Dzięki mikserowi RQB7 wykonywanie tych czynności stanie się przyjemnością. TOWARZYSZ KAŻDEGO PIEKARZA I CUKIERNIKA

Mikser planetarny Resto Quality został wyposażony w trzy końcówki: hak, mieszadło płaskie i różga ze stali nierdzewnej, dzięki którym przygotujesz różnego rodzaju ciasta, kremy i inne wypieki DZIEŹA O POJEMNOŚCI 7 L Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 7 l, wyposażona w ergonomiczny uchwyt pozwoli na wygodne przygotowanie dużych porcji ciast Wsad ciasta na pizzę max 2 kg Wsad ciasta na chleb max 1,50 kg Minimalny wsad ciasta 0,20 kg OSŁOŃ SIĘ PRZED BAŁAGANEM Plastikowa osłona ochroni przed rozchlapywaniem i umożliwi dodawanie składników w trakcie pracy miksera FUNKCJONALNOŚĆ I WSZECHSTRONNOŚĆ Ogromny wybór kolorów, ponadczasowy design oraz solidna metalowa konstrukcja sprawiają, że nasz mikser to idealne rozwiązanie dla Ciebie. Jego opływowy kształt z uchylną głowicą dodaje mu nie tylko elegancji, ale także funkcjonalności. Zalety miksera Resto Quality W zestawie z mikserem planetarnym Mieszadło płaskie wykonane ze stali nierdzewnej Hak wykonany ze stali nierdzewnej Różga ze stali nierdzewnej Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 7 l Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 240x425x425 Moc [kW]: 0,35 Pojemność[l]: 7 Zasilanie [V]: 230 Waga [kg]: 17 Dlaczego warto wybrać mikser planetarny Resto Quality RQB7-G? Solidna i wytrzymała obudowa Prosty w obsłudze mechaniczny panel sterowania W zestawie: dzieża, płaskie mieszadło, trzepaczka do jajek oraz hak ze stali nierdzewnej 11 stopniowa regulacja prędkości Pojemna 7 L dzieża Przekładnia wykonana ze stali nierdzewnej Możliwość doposażenia w dodatkową dzieżę Podczas pracy stabilny, nie przesuwają się po blacie 24 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