

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mikser-planetarny-rqb20-bl-20l-p-55124.html>



Mikser planetarny RQB20-BL | 20l

Cena brutto	4 437,84 zł
Cena netto	3 608,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQB20-BL
Kod producenta	RQB20-BL
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/aa4082968628b55f18f712a0a5c61cb1/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-RQB10-BL%2C-RQB20-BL%2C-RQB30-BL%2C-RQB40-C.pdf

Opis produktu

Opis: Mikser planetarny Resto Quality doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez oraz miksowaniu składników i ubijaniu piany z białek. Dzięki swojej wszechstronności jest niezbędnym elementem każdej profesjonalnej kuchni. Silnik: Mocny, trzybiegowy silnik o mocy 1100W zapewnia efektywną pracę. Dzieża: Wyjmowana misa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości. Osłona zabezpieczająca: Umożliwia bezpieczne dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia oraz zapewnia ochronę przed przypadkowym kontaktem z mieszadłami. Wyłącznik bezpieczeństwa: Urządzenie automatycznie wyłącza się w przypadku podniesienia osłony, co zapewnia dodatkową ochronę użytkownika. Panel sterowania jest intuicyjny i łatwy w użyciu. Akcesoria: wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (dzieża, mieszadła, hak) są wykonane ze stali nierdzewnej. Podstawa: solidna podstawa wykonana z malowanego żeliwa, wykończona gumowymi nóżkami, zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy. W zestawie znajdują się: Wyjmowana dzieża, Hak do ciasta, Płaskie mieszadło, Trzepaczka do ubijania piany. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 440x550x780. Pojemność [l]: 20. Min. wsad ciasta [kg]: 3. Max. wsad ciasta [kg]: 7. Wymiary dzieży [mm]: 320x280. Obroty [obr/min]: 105/180/408. Moc [kW]: 1,1. Zasilanie [V]: 230. Waga [kg]: 79. 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.