

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mikser-planetarny-ubijaczka-planetarna-30-l-rqbv30-p-56815.html>



Mikser planetarny - ubijaczka planetarna | 30 l | RQBV30

Cena brutto	8 344,32 zł
Cena netto	6 784,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQBV30
Kod producenta	RQBV30
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek Mikser planetarny o uniwersalnym zastosowaniu dla profesjonalistów eliminuje potrzebę męczącego i czasochłonnego mieszania oraz wyrabiania dużych partii ciasta Znajduje zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni W mikserze RQB-30B zastosowano elastyczny, mocny silnik z regulacją prędkości Wyposażony w dźwignię ułatwiającą podnoszenie i opuszczanie dzieży Prosty i intuicyjny panel sterowania Dzieżę można w prosty sposób zdemontować Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku podniesienia osłony Przeznaczone do intensywnego użytkowania Mocna i wytrzymała misa łatwy w utrzymaniu czystości Akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej W zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 530x620x1200 Pojemność [l]: 30 Max. wsad ciasta [kg]: 8 Moc [kW]: 1,8 Napięcie [V] : 230 Waga [kg]: 138 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