

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mikser-reczny-profesjonalny-naped-0-25-kw-130x98x315-mm-rql25-b-p-55801.html>



Mikser ręczny profesjonalny | napęd | 0,25 kW | 130x98x315 mm | RQL25-B

Cena brutto	521,52 zł
Cena netto	424,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQL25-B
Kod producenta	RQL25-B
Producent	Resto Quality
Producent odpowiedzialny	producer_1
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy Pozwala na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych, czy ciast Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się włoskiej produkcji silnik, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie Mikser posiada wysoką stałą prędkość 13000 obrotów na minutę Dobrze wentylowany korpus wykonany z tworzywa sztucznego Wyposażony w system blokady końcówek miksujących pozwalający na bezpieczeństwo użytkowania Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą przycisku Dostępny wybór dwóch długości rozłącznych ramion 270 i 350 mm, z potrójnymi ostrzami rozdrabniającymi wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304 Cena produktu dotyczy tylko napędu miksera, ramię/ramiona należy zamówić osobno! (patrz wyposażenie dodatkowe) Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe) Klasa wodoszczelności IPX3 Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie Certyfikat CE Wyposażenie dodatkowe: RQL25-A - ramię miksera ręcznego o długości 270 mm RQL35-A - ramię miksera ręcznego o długości 350 mm RQL25-W - ramię ubijające o długości 360 mm do napędu RQL25-B Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 130x98x315 Prędkość [obr./min]: 13000 Moc [kW]: 0,25 Zasilanie [V]: 230 Waga [kg]: 2 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