

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/miesiarka-spiralna-do-ciasta-z-podnoszonym-hakiem-i-stala-dzieza-rtf-20-litrow-230v-resto-quality-p-20208.html>



Miesiarka spiralna do ciasta z podnoszonym hakiem i stałą dzieżą RTF 20 litrów 230V | Resto Quality

Cena brutto	7 613,00 zł
Cena netto	6 189,43 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-RTF20MO
Kod producenta	22

Opis produktu

Opis:

- wysokiej jakości miesiarki włoskie przeznaczone są do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi
- doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- ochronna kratka ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu siatki zabezpieczającej
- stała, niewyjmowana dzieża
- pneumatyczny system podnoszenia mieszadła
- mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- silnik z przekładnią pracującą w kąpielii olejowej, zapewniającą cichą pracę
- posiada timer oraz kółka wyposażone w hamulec

Parametry techniczne:

- pojemność: 17 kg
- objętość misy: 21 l
- wymiary zewnętrzne: 390x670x730 mm
- moc: 0,75 kW
- napięcie: 230V
- waga: 75 kg

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RTF?:

- mikser spiralny wyprodukowany we Włoszech
- prosty i łatwy w obsłudze
- podnoszony hak umożliwia bardzo proste wyciągnięcie gotowego ciasta z dzieży
- za pomocą timera mamy możliwość ustawienia czasu pracy miksera
- dzięki kółkom urządzenie po skończonej pracy możemy przestawić w dowolne miejsce
- przeznaczony do wyrabiania ciasta na pizzę lub pierogi
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia