

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/miesiarka-spiralna-do-ciasta-ze-stalym-hakiem-i-dzieza-sk-20-litrow-400v-resto-quality-p-20230.html>



Miesiarka spiralna do ciasta ze stałym hakiem i dzieżą SK 20 litrów 400V | Resto Quality

Cena brutto	5 683,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	4 620,33 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	14 dni
--------------	---------------

Numer katalogowy	RQ-SK20TR
------------------	------------------

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
- niepodnoszone mieszadło
- mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- silnik z przekładnią pracującą w kąpielii olejowej, zapewniającą cichą pracę
- możliwość montażu kółek i timera (opcja dostępna za dopłatą)

Parametry techniczne:

- pojemność: 17 kg
- objętość misy: 21 l
- wymiary zewnętrzne: 400x630x700 mm
- moc: 0,75 kW
- napięcie: 400V
- waga: 59 kg

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality SK?:

- mikser spiralny wyprodukowany we Włoszech
- prosty i łatwy w obsłudze
- 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