Sklep internetowy Gastro Frost
In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 16:20

Link do produktu: https://www.gastrofrost.pl/miesiarka-spiralna-do-ciasta-z-podnoszonym-hakiem-i-wyjmowana-dzieza-rqt-50-litrow-400v-2-predkosci-p-17325.html



Miesiarka spiralna do ciasta z podnoszonym hakiem i wyjmowaną dzieżą RQT 50 litrów 400V | 2 PRĘDKOŚCI

Cena brutto	**10 553,40 zł**
Cena netto	**8 580,00 zł**
Dostępność	**Prosimy o kontakt w celu dostępności produktu tel. 574760441**
Czas wysyłki	**24 godziny (jeżeli dostępny)**
Numer katalogowy	**RQT50**
Producent	**Resto Quality**

Opis produktu

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 osłona ze stali nierdzewnej
- **automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej**
- wyjmowana dzieża
- **pneumatyczny system podnoszenia mieszadła**
- mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- **silnik z przekładnią pracującą w kąpieli olejowej, zapewniającą cichą pracę**
- posiadają timer oraz kółka wyposażone w hamulec
- ciche i proste w użyciu
- **wersja 2V posiada 2 prędkości obrotowe**
- zasilanie na 230V dostępne na zamówienie (tylko dla miesiarek z 1 prędkością) - **200zł netto**
- **Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki**

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: **480x810x830**
- moc [kW]: **1,5 / 2,2**
- zasilanie [V]: **400**
- waga [kg]: 136

- pojemność [kg]: **43**
- objętość misy [L]: **48**

Dlaczego warto wybrać miesiarkę do ciasta Resto Quality RQT ?

- **Mikser spiralny wyprodukowany we Włoszech**
- Prosty i łatwy w obsłudze
- Podnoszony hak umożliwia bardzo proste wyciągnięcie gotowego ciasta z dzieży
- Wyjmowana dzieża sprawia, że urządzenie jest bardzo wygodne w codziennej pracy
- Za pomocą timera mamy możliwość ustawienia czasu pracy miksera
- Dzięki kółkom urządzenie po skończonej pracy możemy przestawić w dowolne miejsce
- Przeznaczony do wyrabiana ciasta ciężkich np. na pizzę lub pierogi
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski