

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/miesiarka-planetarna-mikser-spiralny-do-ciasta-ze-stala-dzieza-10-l-35-kgh-370-w-italy-p-15302.html>



Miesiarka planetarna mikser spiralny do ciasta ze stałą dzieżą 10 l 35 kg/h 370 W ITALY

Cena brutto	4 579,19 zł
Cena netto	3 722,92 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10011796
Kod producenta	10011796
Kod EAN	4062859002679
Sku	1011132

Opis produktu

Kod producenta: **10011796**

Mikser spiralny Royal Catering **wyprodukowano we Włoszech** i stworzono z myślą o piekarniach, pizzeriach, pierogarniach oraz profesjonalnych restauracjach. Duża wydajność mieszarki do wyrabiania ciasta to zasługa silnika **o mocy 370 W**. Ponadto zastosowano **10-litrową dzieżę** mieszczącą **do 8 kg mąki**. Dzięki temu maszyna jest w stanie przygotować **do 35 kg ciasta w ciągu godziny**. Czas pracy ustalisz za pomocą timera (**0-30 min**). Do stworzenia dzieży, haka oraz osłony użyto **stali nierdzewnej**, a do obudowy stali. Dodatkowo **4 kółka** zapewniają mobilność maszyny. Dwa hamulce gwarantują stabilność podczas postoju.

Cechy produktu:

- - **Stabilność** - głowica i dzieża przytwierdzone na stałe,
- - **Pojemność** - duża 10-litrowa miska mieszcząca do 8 kg mąki,
- - **Funkcjonalność** - wbudowany timer (0-30 min),
- - **Solidne wykonanie** - wyprodukowany we Włoszech z wysokiej jakości materiałów.

Parametry techniczne:

- - Model - **RC-SPFH10**
- - Nr katalogowy - **10011796**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Napięcie - **230 V**
- - Moc - **370 W**
- - Pojemność dzieży - **10 l**
- - Średnica dzieży - **260 mm**
- - Maksymalna ilość mąki w dzieży - **8 kg**
- - Osłona zabezpieczająca - **Tak**
- - Długość przewodu zasilającego - **1,5 m**
- - Instrukcja obsługi - **Tak**
- - Wymiary (DxSxW) - **50 x 36 x 50 cm**
- - Waga - **30 kg**
- - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **65 x 39 x 70 cm**
- - Waga wysyłki - **45 kg**

W zestawie:

- - Mikser spiralny,
- - Instrukcja obsługi.