

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/miesiarka-planetarna-mikser-spiralny-do-ciasta-ze-stala-dzieza-7-l-29-kgh-370-w-italy-p-15298.html>



Miesiarka planetarna mikser spiralny do ciasta ze stałą dzieżą 7 l 29 kg/h 370 W ITALY

Cena brutto	4 701,46 zł
Cena netto	3 822,32 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10011792
Kod producenta	10011792
Kod EAN	4062859002631
Sku	1011128

Opis produktu

Kod producenta: **10011792**

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 **7-litrową dzieżę** mieszczącą **do 5 kg mąki**. Dzięki temu maszyna jest w stanie przygotować **do 29 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 7-litrowa miska mieszcząca do 5 kg mąki,
- - **Funkcjonalność** - wbudowany timer (0-30 min),
- - **Solidne wykonanie** - wyprodukowany **we Włoszech** z wysokiej jakości materiałów.

Parametry techniczne:

- - Model - **RC-SPFH5**
- - Nr katalogowy - **10011792**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Napięcie - **230 V**
- - Moc - **370 W**
- - Pojemność dzieży - **7 l**
- - Średnica dzieży - **240 mm**
- - Maksymalna ilość mąki w dzieży - **5 kg**
- - Osłona zabezpieczająca - **Tak**
- - Długość przewodu zasilającego - **1,5 m**
- - Instrukcja obsługi - **Tak**
- - Wymiary (DxSxW) - **50 x 24 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.