

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/miesiarka-mikser-spiralny-do-ciasta-ze-stala-dzieza-30-l-2100-w-p-75771.html>



Miesiarka mikser spiralny do ciasta ze stałą dzieżą 30 l 2100 W

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1013592
Kod producenta	1013592
Kod EAN	4062859026835

Opis produktu

Miesiarka mikser spiralny do ciasta ze stałą dzieżą 30 l 2100 W

Miesiarka spiralna marki Royal Catering to idealne rozwiązanie dla piekarni, pizzerii, pierogarni i restauracji. Dzięki pojemności misy wynoszącej 30 l, urządzenie pozwala na jednorazowe przetworzenie do 16 kg mąki. Wysoka moc 2100 W zapewnia efektywne wyrabianie ciasta, a prędkość mieszania w zakresie 139-200 obr./min umożliwia dostosowanie pracy do różnych potrzeb.

Cechy produktu:

- **Siła:** moc 2100 W pozwala na łatwe zagniatanie dużych ilości ciasta.
- **Duża pojemność:** misa o pojemności 30 l.
- **Praktyczność:** zintegrowany timer z funkcją automatycznego zatrzymania do 99 minut.
- **Bezpieczeństwo:** pokrywa z kratką umożliwia dodawanie składników w trakcie pracy.
- **Solidność:** trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Parametry techniczne:

- **Model:** RCPM-30,1BS
- **Nr katalogowy:** 10012181
- **Stan artykułu:** Nowy
- **Napięcie:** 230 V
- **Pojemność dzieży:** 30 l
- **Średnica dzieży:** 400 mm
- **Maks. ilość mąki w dzieży:** 16 kg
- **Instrukcja obsługi:** Tak
- **Ochrona zabezpieczająca:** Tak
- **Przewód zasilający:** 1,3 m
- **Moc miksera:** 2100 W
- **Prędkość obrotowa dzieży:** 13~18 obr./min
- **Prędkość obrotowa mieszadła:** 139~200 obr./min
- **Wymiary (DxSxW):** 76 x 43 x 100 cm
- **Waga:** 148 kg
- **Wymiary wysyłki (DxSxW):** 87 x 50 x 119 cm
- **Waga wysyłki:** 181 kg

W zestawie:

- Miesiarka spiralna
- Instrukcja obsługi