

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/mikser-robot-spiralny-planetarny-z-opuszczana-misa-rcpm-71a-7-l-230-v-650-w-p-75773.html>



Mikser robot spiralny planetarny z opuszczaną misą RCPM-7.1A 7 l 230 V 650 W

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1013597
Kod producenta	1013597
Kod EAN	4062859026880

Opis produktu

Mikser robot spiralny planetarny RCPM-7.1A

Mikser planetarny marki Royal Catering to doskonałe urządzenie dla pizzerii, piekarni oraz restauracji. Dzięki swojej wszechstronności idealnie nadaje się do wyrabiania ciasta na pierogi, pizzę, chleb, makarony i inne produkty spożywcze. Jego wyjątkowe funkcje umożliwiają mieszanie i zagniatanie składników z łatwością.

Korzyści z użytkowania

- **Wszechstronność:** Umożliwia przetwarzanie do 4 kg mąki, co czyni go idealnym do różnorodnych ciast.
- **Wydajność:** Trzybiegowy silnik o mocy 650 W pozwala na efektywne wyrabianie wszystkich rodzajów ciasta.
- **Prosta obsługa:** Ergonomiczny design z łatwym włącznikiem/wyłącznikiem ułatwia korzystanie z urządzenia.
- **Bezpieczeństwo:** Pokrywka zabezpieczająca pozwala na dodawanie składników w trakcie pracy, co zwiększa komfort użytkowania.
- **Wysoka jakość:** Solidna konstrukcja wykonana z aluminium oraz stali nierdzewnej zapewnia długotrwałe użytkowanie.

Cechy techniczne

- **Model:** RCPM-7.1A
- **Napięcie:** 230 V
- **Pojemność dzieży:** 7 l
- **Średnica dzieży:** 250 mm
- **Maksymalna ilość mąki w dzieży:** 4 kg
- **Moc miksera:** 650 W
- **Prędkość obrotowa mieszadła:** 230~580 obr./min
- **Wymiary (DxSxW):** 40 x 30 x 50 cm
- **Waga:** 20 kg
- **Wymiary wysyłki (DxSxW):** 50 x 40 x 60 cm
- **Waga wysyłki:** 23 kg

W zestawie

- Mikser planetarny
- Hak do zagniatania ciasta
- Trzepaczka
- Mieszadło płaskie
- Instrukcja obsługi