

Az adatok aktuálisak: 14-03-2025 06:17

Termék link: <https://www.cncworld.hu/spiralis-dagaszogp-30l-2100-w-p-391.html>



## Spirális dagaszógép - 30L - 2100 W

Ár brutto	<b>775 332.00 Ft</b>
Ár nettó	<b>610 497.64 Ft</b>
elérhetőség	<b>raktáron</b>
Szállítási idő	<b>48 óra</b>
Katalógusszám	<b>MS-04</b>
A gyártó kódja	<b>RCPM-30,1BS</b>
gyártó	<b>Royal Catering</b>

### Termékleírás

## Spirális dagaszógép - 30L - 2100 W



A tál átmérője [mm]: **400**  
Tálkapacitás [l]: **30**  
liszt mennyisége a tálban [kg]: **12,5**  
Védőburkolat: **Igen**  
A keverő teljesítménye [W]: **2100**  
Tápkábel [m]: **1.3**  
Feszültség [V]: **230**  
Teljesítmény [W]: **2100**  
A tál forgási sebessége [rpm]: **13-18**  
Keverő fordulatszáma [rpm]: **139-200**  
Méretek (HxSzxM): **76 x 43 x 100 cm**  
Mérleg: **148 kg**  
Szállítási méretek (HxSzxM): **87 x 50 x 119 cm**  
Szállítási súly: **181 kg**

- 
- Dagasztógép RCPM-30,1BS
- 

## **A Royal Catering spirálkeverője bármilyen tésztát dagaszt!**

Ön pék, cukrász vagy étteremtulajdonos? A tortád egyszerűen nem tökéletes, vagy túl sok időt és erőfeszítést igényel? A Royal Catering RCPM-30,1BS spirálkeverője ezeket a problémákat a múlté teszi!

Hihetetlen ereje és a legmagasabb minősége a tökéletes tésztához a lehető legrövidebb idő alatt és nagy mennyiségben. Nem probléma a mixerrel!

## **Nagy teljesítmény és jó minőség - dagasztógép!**

A spirálmixer edénye 30 l. Egy menetben akár 12,5 kg lisztet is feldolgozhat. Minden, a tésztával közvetlenül érintkező alkatrész rozsdamentes acélból készül, és megfelel a legmagasabb gasztronómiai szabványoknak.

A 230 V-on 2100 W-os dagasztógép különösen erős, és bármilyen típusú tésztát nagy mennyiségben készít. A dagasztási sebesség 139-200 ford./perc. A beépített, maximum 99 perces időzítőnek köszönhetően a spiráldagasztó a beállított idő letelte után automatikusan leáll.

Így a kenyértészta dagasztógép állandó felügyelet nélkül tudja gyúrni a tésztát. Ez nagyban javítja a munkaszervezést a konyhában.

A rácsos fedélnek köszönhetően a spirálkeverő teljes biztonságot nyújt a működés során. Ugyanakkor továbbra is folyamatosan hozzáadhat hozzávalókat.



