

Az adatok aktuálisak: 14-03-2025 08:21

Termék link: <https://www.cncworld.hu/spiralis-dagasztogp-10l-p-389.html>



Spirális dagasztógép- 10L

Ár brutto	491 292.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	386 844.09 Ft
----------	----------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	MS-02
---------------	--------------

A gyártó kódja	RC-SPFH10
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Spirális dagasztógép- 10L



Anyaga: **rozsdamentes acél**, műanyag: **acél**

A tál átmérője [mm]: **260**

A tál űrtartalma [l]: **10 l**

Iszt mennyisége a tálban [kg]: **8**

Védőburkolat: **Igen**

Keverő teljesítménye [W]: **370**

Tápkábel [m]: **1,5**

Feszültség [V]: **230**

Méret (HxSzxM): **50 x 36 x 50 cm**

Súly: **30 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **65 x 39 x 70 cm**

Szállítási súly: **45 kg**

Fix fejű spirálkeverő Royal Catering

Nagy mennyiségű nehéz tészta dagasztásához, például pizzához, galuskához vagy kenyérhez, a Royal Catering spirálkeverő felbecsülhetetlen értékű lesz. Az RC-SPFH10 modell Olaszországban készült, pékségek, pizzériák, gombócok és professzionális éttermek számára készült.

Tésztakeverő tálal RC-SPFH10 - leírás

A dagasztómixer **nagy hatásfoka** a 370 W-os motornak köszönhető. Emellett egy 10 literes tálba akár 8 kg liszthez is elfér. Ennek köszönhetően a gép óránként akár 35 kg tésztát is képes elkészíteni. Az időzítővel beállíthatja a munkaidőt (0-30 perc).

Kényelmes kezelést eredményez a rácsos burkolat használata. Lehetővé teszi, hogy működés közben lisztet adjon hozzá anélkül, hogy le kellene kapcsolnia a spirálkeverőt.

Az RC-SPFH10 **masszív felépítése** kiváló minőségű anyagokból készült. Rozsdamentes acélból készült a tál, a horog és a fedél, valamint a ház acél. Ezen kívül 4 kerék biztosítja a gép mobilitását. Két fék garantálja a stabilitást álló helyzetben. Válasszon egy Royal Catering spirálkeverőt, és javítsa az élesztő- és gombóctészta dagasztását telephelyén.

A kiváló teljesítmény, az átgondolt megoldások és a tartós felépítés lehetővé teszi az RC-SPFH10 modell hosszú évekig történő használatát. Rendeljen még ma!



