

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:46

Termék link: <https://www.cncworld.hu/spirlis-kever-22-l-emeltfej-p-388.html>



## Spirális keverő - 22 l - emeltfej

Ár brutto	<b>697 572.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>549 269.29 Ft</b>
----------	----------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>MS-01</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RC-SMRH20</b>
----------------	------------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

### Termékleírás

## Spirális keverő - 22 l - emeltfej



Anyaga: **rozsdamentes acél, acél**

A tál átmérője [mm]: **360**

Tálkapacitás [l]: **22**

liszt mennyisége a tálban [kg]: **17**

Védőburkolat: **Igen**

Keverő teljesítménye [W]: **750**

Tápkábel [m]: **1,5**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **750**

Méreték (HxSzxM): **72,5 x 38,5 x 67 cm**

Mérleg: **73 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **76 x 45 x 80 cm**

Szállítási súly: **85 kg**

---

## MIBEN MÁS EZ A DAGASZTÓGÉP?

- Kényelem - dönthető fej és kihúzható tál
- Kapacitás - egy nagy, 22 literes tál, amely legfeljebb 17 kg lisztet tartalmaz
- Hatékonyság - a hatékonyság akár 56 kg tésztát óránként működik a pékségekben és pizzériákban
- Modern - beépített időzítő
- Masszív kidolgozás - Olaszországban, kiváló minőségű anyagokból készü

•

## Spirál mixer emeltfejjel Royal Catering

Nagy mennyiségű nehéz tésztát dagasztásához, például pizzához, galuskához vagy kenyérhez, a Royal Catering spirálkeverő felbecsülhetetlen értékű lesz. Az RC-SMRH20 modell Olaszországban készült, pékségek, pizzériák, gombócok és professzionális éttermek számára készült.

## Tésztakeverő kivehető tállal RC-SMRH20 - leírás

A dagasztómixer **nagy hatásfoka** a 750 W-os motornak köszönhető, emellett egy 22 literes tálba akár 17 kg lisztet is elfér. Ennek köszönhetően a gép óránként akár 56 kg tésztát is képes elkészíteni. Az időzítővel beállíthatja a munkaidőt (0-30 perc).

A **kényelmes kezelés** eredménye többek között a fej felemelésének és a tál eltávolításának lehetőségével. Ez megkönnyíti az alkatrészek tisztítását és a tésztát vagy az összetevőket átvitelét. A hálós burkolat viszont lehetővé teszi a liszt hozzáadását működés közben anélkül, hogy le kellene kapcsolnia a spirálkeverőt.

Az RC-SMRH20 modell **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 gombóctésztát dagasztását telephelyén. A kiváló teljesítmény, az átgondolt megoldások és a tartós felépítés lehetővé teszi az RC-SMRH20 modell hosszú évekig történő használatát. Rendeljen még ma!



