

---

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 11:05

Link do produktu: <https://cncworld.pl/mikser-spiralny-10l-p-429.html>



## Mikser spiralny - 10L

Cena brutto	<b>6 329,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>5 145,53 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>MS-02</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RC-SPFH10</b>
----------------	------------------

Opis produktu

## Mikser spiralny - 10L



Materiał: **Stal nierdzewna, Plastik: Stal**  
Średnica dzieży [mm]: **260**  
Pojemność dzieży [l]: **10**  
Maks. ilość mąki w dzieży [kg]: **8**  
Osłona zabezpieczająca: **Tak**  
Moc miksera [W]: **370**  
Przewód zasilający [m]: **1,5**  
Napięcie [V]: **230**  
Wymiary (DxSxW): **50 x 36 x 50 cm**  
Waga: **30 kg**  
Wymiary wysyłki (DxSxW): **65 x 39 x 70 cm**  
Waga wysyłki: **45 kg**

Zakres dostawy:

- Mikser spiralny

- 
- Instrukcja obsługi
- 

### **Mikser spiralny ze stałą głowicą Royal Catering**

Do ugniatania dużej ilości ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi czy chleb nieocenioną pomocą okaże się mikser spiralny Royal Catering. Model RC-SPFH10 wyprodukowano we Włoszech i stworzono z myślą o piekarniach, pizzeriach, pierogarniach oraz profesjonalnych restauracjach.

### **Mieszarka do ciasta z dzieżą RC-SPFH10 - opis**

**Duża wydajność** mieszarki do wyrabiania ciasta to zasługa silnika o mocy 370 W. Ponadto zastosowano 10-litrową dzieżę mieszczącą do 8 kg mąki. Dzięki temu maszyna jest w stanie przygotować do 35 kg ciasta w ciągu godziny. Czas pracy ustalisz za pomocą timera (0-30 min).

**Wygodna obsługa** wynika z zastosowania kratowanej osłony. Umożliwia ona dodawanie mąki w trakcie pracy bez konieczności wyłączania miksera spiralnego.

**Solidna konstrukcja** modelu RC-SPFH10 została wykonana z wysokiej jakości materiałów. Do stworzenia dzieży, haka oraz osłony użyto stali nierdzewnej, a do obudowy stali. Dodatkowo 4 kółka zapewniają mobilność maszyny. Dwa hamulce gwarantują stabilność podczas postoju.

Wybierz mikser spiralny marki Royal Catering i usprawnij wyrabianie ciasta drożdżowego oraz pierogowego w swoim lokalu. Doskonała wydajność, przemysłowe rozwiązania, a także trwała budowa pozwolą korzystać z modelu RC-SPFH10 przez wiele lat. Złóż zamówienie już dziś!



