Dane aktualne na dzień: 02-01-2026 02:30

Link do produktu: https://cncworld.pl/mikser-spiralny-22-l-podnoszona-glowica-p-428.html

Mikser spiralny - 22 l - podnoszona głowica

Cena brutto	**7 649,00 zł**
Cena netto	**6 218,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MS-01**
Kod producenta	**RC-SMRH20**

Opis produktu

Mikser spiralny - 22L - podnoszona głowica

Materiał: **Stal nierdzewna, Stal**
Średnica dzieży [mm]: **360**
Pojemność dzieży [l]: **22**
Maks. ilość mąki w dzieży [kg]: **17**
Osłona zabezpieczająca: **Tak**
Moc miksera [W]: **750**
Przewód zasilający [m]: **1,5**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **750**
Wymiary (DxSxW): **72.5 x 38.5 x 67 cm**
Waga; **73 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW); **76 x 45 x 80 cm**
Waga wysyłki: **85 kg**

Zakres dostawy:

- Mikser spiralny
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ MIKSER SPIRALNY?

- Wygoda – odchylana głowica i wyciągana dzieża
- Pojemność – duża 22-litrowa misa mieszcząca do 17 kg mąki
- Efektywność – wydajność do 56 kg ciasta w ciągu godziny sprawdzi się w piekarniach i pizzeriach
- Nowoczesność – wbudowany timer
- Solidne wykonanie – wyprodukowany we Włoszech z wysokiej jakości materiałów

Mikser spiralny z podnoszoną 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-SMRH20 wyprodukowano we Włoszech i stworzono z myślą o piekarniach, pizzeriach, pierogarniach oraz profesjonalnych restauracjach.

Mieszarka do ciasta z wyjmowaną dzieżą RC-SMRH20 – opis

Duża wydajność mieszarki do wyrabiania ciasta to zasługa silnika o mocy 750 W. Ponadto zastosowano 22-litrową dzieżę mieszczącą do 17 kg mąki. Dzięki temu maszyna jest w stanie przygotować do 56 kg ciasta w ciągu godziny. Czas pracy ustalisz za pomocą timera (0-30 min).

Wygodna obsługa wynika m.in. z możliwości podniesienia głowicy oraz wyjęcia misy. Ułatwia to czyszczenie elementów oraz przenoszenie ciasta lub składników. Z kolei kratowana osłona umożliwia dodawanie mąki w trakcie pracy bez konieczności wyłączania miksera spiralnego.

Solidna konstrukcja modelu RC-SMRH20 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, przemyślane rozwiązania, a także trwała budowa pozwolą korzystać z modelu RC-SMRH20 przez wiele lat. Złóż zamówienie już dziś!

ROYAL

ON
0
5
10
15
20
25
30
MIN.
SPIRAL MIXER
BY ROYAL CATERING