

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:58

Link do produktu: <https://cncworld.pl/mikser-spiralny-23l-1300-w-p-432.html>



Mikser spiralny - 23L - 1300 W

Cena brutto **6 799,00 zł**

Cena netto **5 527,64 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **MS-05**

Kod producenta **RCPM-20,1S**

Opis produktu

Mikser spiralny - 23L - 1300W



Średnica dzieży [mm]: **400**
Pojemność dzieży [l]: **23**
Maks. ilość mąki w dzieży [kg]: **8**
Ostona zabezpieczająca; **Tak**
Moc miksera [W]: **1300**
Przewód zasilający [m]: **1,6**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]; **1300**
Prędkość obrotowa dzieży [obr./min]; **13~32**
Prędkość obrotowa mieszadła [obr./min]: **130~320**
Wymiary (DxSxW): **70 x 36 x 76 cm**
Waga: **90 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **81 x 55 x 94 cm**
Waga wysyłki: **123 kg**

Zakres dostawy:

-
- Mikser spiralny RCPM-20,1S
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ MIKSER SPIRALNY?

- Siła – łatwo zagniata duże ilości ciasta dzięki mocy 1300 W
- Duża wielkość – miska ma pojemność 23 l
- Praktyczność – zintegrowany timer z funkcją automatycznego zatrzymania
- Bezpieczeństwo – pokrywa z kratką umożliwia bezpieczne dodawanie składników podczas pracy
- Solidność – trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali i stali nierdzewnej

Mikser spiralny od Royal Catering ugniecie dowolne ciasto!

Jesteś piekarzem, cukiernikiem lub właścicielem restauracji? Twoje ciasto po prostu nie jest idealne albo kosztuje zbyt dużo czasu i wysiłku? Mikser spiralny RCPM-20,1S od Royal Catering sprawia, że te problemy należą już do przeszłości!

Dysponuje niesamowitą mocą i najwyższą jakością dla idealnego ciasta w możliwie najkrótszym czasie i w dużych ilościach. Nie ma problemu dla miesiarki!

Duża moc i dobra jakość - miesiarka!

Miska mieszarki spiralnej ma pojemność 23 l. Za jednym zamachem możesz przetworzyć do 8 kg mąki. Wszystkie części mające bezpośredni kontakt z ciastem wykonane są ze stali nierdzewnej i spełniają najwyższe standardy gastronomiczne.

Dzięki mocy 1300 W przy napięciu 230 V miesiarka jest szczególnie wydajna i wytwarza duże ilości dowolnego rodzaju ciasta. Wyrabianie ma prędkość 130~320 obr./min. Dzięki zintegrowanemu timerowi z maksymalnie 99 minutami miesiarka spiralna zatrzymuje się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Tak więc mieszarka do wyrabiania ciasta chlebowego może zagnieść ciasto bez konieczności stałego doglądania. To znacznie poprawia organizację pracy w Twojej kuchni.

Dzięki pokrywie z kratką mikser spiralny zapewnia pełne bezpieczeństwo podczas pracy. Jednocześnie cały czas można dodawać składniki.



