

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 08:07

Link do produktu: <https://cncworld.pl/mikser-spiralny-30l-2100-w-p-431.html>



Mikser spiralny - 30L - 2100 W

Cena brutto	8 899,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	7 234,96 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	MS-04
------------------	--------------

Kod producenta	RCPM-30,1BS
----------------	--------------------

Opis produktu

Mikser spiralny - 30L - 2100W



Średnica dzieży [mm]: **400**
Pojemność dzieży [l]: **30**
Maks. ilość mąki w dzieży [kg]: **12.5**
Osłona zabezpieczająca: **Tak**
Moc miksera [W]: **2100**
Przewód zasilający [m]: **1,3**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **2100**
Prędkość obrotowa dzieży [obr./min]: **13~18**
Prędkość obrotowa mieszadła [obr./min]: **139~200**
Wymiary (DxSxW): **76 x 43 x 100 cm**
Waga; **148 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **87 x 50 x 119 cm**
Waga wysyłki: **181 kg**

Zakres dostawy:

-
- Mikser spiralny RCPM-30,1BS
 - Instrukcja obsługi
-

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-30,1BS 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!

Misa mieszalki spiralnej ma pojemność 30 l. Za jednym zamachem możesz przetworzyć do 12.5 kg mąki. Wszystkie części mające bezpośredni kontakt z ciastem wykonane są ze stali nierdzewnej i spełniają najwyższe standardy gastronomiczne.

Dzięki mocy 2100 W przy napięciu 230 V miesiarka jest szczególnie wydajna i wytwarza duże ilości dowolnego rodzaju ciasta. Wyrabianie ma prędkość 139~200 obr./min. Dzięki zintegrowanemu timerowi z maksymalnie 99 minutami miesiarka spiralna zatrzymuje się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Tak więc miesiarka 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 nadal dodawać składniki.



