

Údaje aktuálne k dátumu: 26-05-2026 12:04

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/spirlov-miea-22-l-zdvihacie-hlavica-p-531.html>



Spirálový miešač - 22 l - zdvíhacie hlavica

| | |
|------------------|-----------------------|
| Cena s DPH | 7 649.00 € |
| Cena bez DPH | 6 218.70 € |
| Dostupnosť | Dostupny |
| Katalógové číslo | MS-01 |
| Kód výrobcu | RC-SMRH20 |
| Výrobca | Royal Catering |

Popis produktu

Spirálový miešač - 22 l - zdvíhacie hlavica



Materiál: **Nerezová oceľ, Oceľ**
Priemer misy [mm]: **360**
Kapacita misy [l]: **22**
Max. množstvo múky v mise [kg]: **17**
Ochranný kryt: **Áno**
Výkon miešača [W]: **750**
Prívodný kábel [m]: **1,5**
Napätie [V]: **230**
Výkon [W]: **750**
Rozmery (DxSxV): **72,5 x 38,5 x 67 cm**
Hmotnosť: **73 kg**
Rozmery prepravy (DxSxV): **76 x 45 x 80 cm**
Hmotnosť prepravy: **85 kg**

Obsah balenia:

-
- Spirálový miešač
 - Návod na použitie
-

ČO VYRÁŽA NÁŠ SPIRÁLOVÝ MIEŠAČ?

- Pohodlie – zdvíhacia hlavica a vysúvacia misa
- Kapacita – veľká 22-litrová misa s kapacitou až 17 kg múky
- Výkonnosť – výkon až 56 kg cesta za hodinu, vhodný pre pekárne a pizzerie
- Modernosť – zabudovaný časovač
- Robustné vyhotovenie – vyrobený v Taliansku z kvalitných materiálov

Spirálový miešač s zdvíhacou hlavicom od značky Royal Catering

Na hnátenie veľkého množstva ťažkého cesta na pizzu, pierogi alebo chlieb vám bude neoceniteľnou pomocou spirálový miešač od značky Royal Catering. Model RC-SMRH20 je vyrobený v Taliansku a je určený pre pekárne, pizzerie, výrobu pierogov a profesionálne reštaurácie.

Miešačka na cesto s vysúvacou misou RC-SMRH20 – popis

Veľká výkonnosť miešačky na cesto je vďaka 750 W motoru. Okrem toho je vybavená 22-litrovou misou s kapacitou až 17 kg múky. Tento stroj je schopný pripraviť až 56 kg cesta za hodinu. Čas prevádzky môžete nastaviť pomocou časovača (0-30 minút).

Pohodlné použitie je zaručené možnosťou zdvíhania hlavice a vysúvania misy. Toto uľahčuje čistenie jednotlivých častí a prenášanie cesta alebo ingrediencií. Mriežkový kryt umožňuje pridávanie múky počas prevádzky bez vypínania spirálového miešača.

Robustná konštrukcia modelu RC-SMRH20 je vyrobená z kvalitných materiálov. Použitá nerezová oceľ sa použila na výrobu misy, háku a krytu, a oceľ na pouzdro. Ďalšie 4 kolesá zaisťujú pohyblivosť stroja. Dve brzdy zabezpečujú stabilitu počas státia.

Vyberte si spirálový miešač značky Royal Catering a zvýšte efektivitu hnátenia droždového a pierogového cesta vo vašom podniku. Vynikajúca výkonnosť, premyslené riešenia a odolná konštrukcia vám umožnia používať model RC-SMRH20 mnoho rokov. Urobte si objednávku už dnes!



