

Údaje aktuálne k dátumu: 10-07-2026 17:40

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/spirlov-miea-30l-2100w-p-534.html>



Spirálový miešač - 30L - 2100W

Cena s DPH	8 899.00 €
Cena bez DPH	7 234.96 €
Dostupnosť	Dostępný
Katalógové číslo	MS-04
Kód výrobcu	RCPM-30,1BS
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Spirálový miešač - 30L - 2100W



Priemer miešacej nádoby [mm]: **400**
Kapacita miešacej nádoby [l]: **30**
Maximálna váha múky v miešacej nádobe [kg]: **12.5**
Ochranný kryt: **Áno**
Výkon miešača [W]: **2100**
Prívodný kábel [m]: **1,3**
Napätie [V]: **230**
Výkon [W]: **2100**
Rýchlosť otáčok miešacej nádoby [ot./min]: **13~18**
Rýchlosť otáčok miešadla [ot./min]: **139~200**
Rozmery (DxŠxV): **76 x 43 x 100 cm**
Hmotnosť: **148 kg**
Rozmery prepravy (DxŠxV): **87 x 50 x 119 cm**
Hmotnosť prepravy: **181 kg**

Rozsah dodávky:

-
- Spirálový miešač RCPM-30,1BS
 - Návod na použitie
-

Spirálový miešač od značky Royal Catering dokáže uhnítať akékoľvek cesto!

Ste pekárom, cukrárom alebo majiteľom reštaurácie? Vaše cesto jednoducho nie je dokonalé alebo trvá príliš veľa času a úsilia? Spirálový miešač RCPM-30,1BS od značky Royal Catering vám pomôže vyriešiť tieto problémy raz a navždy!

Má úžasný výkon a najvyššiu kvalitu na vytvorenie dokonalého cesta v čo najkratšom čase a vo veľkých množstvách. Pre miešača nie je problém!

Veľký výkon a kvalita - miešač!

Misa miešača má kapacitu 30 l. Jedným zamachom môžete spracovať až 12.5 kg múky. Všetky časti, ktoré prichádzajú priamo do kontaktu s cestom, sú vyrobené z nerezovej ocele a splňujú najvyššie gastronomické štandardy.

Vďaka výkonu 2100 W pri napätí 230 V je miešač obzvlášť výkonný a vytvára veľké množstvo akéhokoľvek druhu cesta. Miešanie má rýchlosť 139~200 ot./min. Vďaka integrovanému časovaču s maximálnou dobou 99 minút sa miešač automaticky zastaví po uplynutí nastaveného času.

Miešač na cesto tak dokáže hnieť cesto bez nutnosti neustáleho dohľadu. To výrazne zlepšuje organizáciu práce vo vašej kuchyni.

Vďaka krytu s mriežkou zaisťuje miešač plnú bezpečnosť počas prevádzky. Zároveň je možné neustále pridávať ingrediencie.



