

Az adatok aktuálisak: 12-06-2026 22:46

Termék link: <https://www.cncworld.hu/spirlis-dagaszogp-30l-2100-w-p-391.html>



Spirális dagaszógép - 30L - 2100 W

Ár bruttó	775 332.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	610 497.64 Ft
----------	----------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	MS-04
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCPM-30,1BS
----------------	--------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Spirális dagaszógép - 30L - 2100 W



A tál átmérője [mm]: **400**
Tálkapacitás [l]: **30**
liszt mennyisége a tálban [kg]: **12,5**
Védőburkolat: **Igen**
A keverő teljesítménye [W]: **2100**
Tápkábel [m]: **1.3**
Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **2100**
A tál forgási sebessége [rpm]: **13-18**
Keverő fordulatszáma [rpm]: **139-200**
Méretek (HxSzxM): **76 x 43 x 100 cm**
Mérleg: **148 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **87 x 50 x 119 cm**
Szállítási súly: **181 kg**

-
- Dagasztógép RCPM-30,1BS
-

A Royal Catering spirálkeverője bármilyen tésztát dagaszt!

Ön pék, cukrász vagy étteremtulajdonos? A tortád egyszerűen nem tökéletes, vagy túl sok időt és erőfeszítést igényel? A Royal Catering RCPM-30,1BS spirálkeverője ezeket a problémákat a múlté teszi!

Hihetetlen ereje és a legmagasabb minősége a tökéletes tésztához a lehető legrövidebb idő alatt és nagy mennyiségben. Nem probléma a mixerrel!

Nagy teljesítmény és jó minőség - dagasztógép!

A spirálmixer edénye 30 l. Egy menetben akár 12,5 kg lisztet is feldolgozhat. Minden, a tésztával közvetlenül érintkező alkatrész rozsdamentes acélból készül, és megfelel a legmagasabb gasztronómiai szabványoknak.

A 230 V-on 2100 W-os dagasztógép különösen erős, és bármilyen típusú tésztát nagy mennyiségben készít. A dagasztási sebesség 139-200 ford./perc. A beépített, maximum 99 perces időzítőnek köszönhetően a spiráldagasztó a beállított idő letelte után automatikusan leáll.

Így a kenyértészta dagasztógép állandó felügyelet nélkül tudja gyúrni a tésztát. Ez nagyban javítja a munkaszervezést a konyhában.

A rácsos fedélnek köszönhetően a spirálkeverő teljes biztonságot nyújt a működés során. Ugyanakkor továbbra is folyamatosan hozzáadhat hozzávalókat.



