

Az adatok aktuálisak: 13-06-2026 19:06

Termék link: <https://www.cncworld.hu/spiralis-dagasztogp-10l-p-389.html>



## Spirális dagasztógép- 10L

Ár bruttó	<b>491 292.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>386 844.09 Ft</b>
----------	----------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>MS-02</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RC-SPFH10</b>
----------------	------------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

Termékleírás

## Spirális dagasztógép- 10L



Anyaga: **rozsdamentes acél, műanyag: acél**

A tál átmérője [mm]: **260**

A tál űrtartalma [l]: **10 l**

Iszt mennyisége a tálban [kg]: **8**

Védőburkolat: **Igen**

Keverő teljesítménye [W]: **370**

Tápkábel [m]: **1,5**

Feszültség [V]: **230**

Méret (HxSzxM): **50 x 36 x 50 cm**

Súly: **30 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **65 x 39 x 70 cm**

Szállítási súly: **45 kg**

---

---

## Fix fejű spirálkeverő Royal Catering

Nagy mennyiségű nehéz tészta dagasztásához, például pizzához, galuskához vagy kenyérhez, a Royal Catering spirálkeverő felbecsülhetetlen értékű lesz. Az RC-SPFH10 modell Olaszországban készült, pékségek, pizzériák, gombócok és professzionális éttermek számára készült.

### Tésztakeverő tálal RC-SPFH10 - leírás

A dagasztómixer **nagy hatásfoka** a 370 W-os motornak köszönhető. Emellett egy 10 literes tálba akár 8 kg liszthez is elfér. Ennek köszönhetően a gép óránként akár 35 kg tésztát is képes elkészíteni. Az időzítővel beállíthatja a munkaidőt (0-30 perc).

**Kényelmes kezelést** eredményez a rácsos burkolat használata. Lehetővé teszi, hogy működés közben lisztet adjon hozzá anélkül, hogy le kellene kapcsolnia a spirálkeverőt.

Az RC-SPFH10 **masszív felépítése** kiváló minőségű anyagokból készült. Rozsdamentes acélból készült a tál, a horog és a fedél, valamint a ház acél. Ezen kívül 4 kerék biztosítja a gép mobilitását. Két fék garantálja a stabilitást álló helyzetben. Válasszon egy Royal Catering spirálkeverőt, és javítsa az élesztő- és gombóctészta dagasztását telephelyén.

A kiváló teljesítmény, az átgondolt megoldások és a tartós felépítés lehetővé teszi az RC-SPFH10 modell hosszú évekig történő használatát. Rendeljen még ma!



