

Az adatok aktuálisak: 28-04-2026 13:44

Termék link: <https://www.cncworld.hu/spirlis-dagasztogp-33l-1800-w-p-390.html>



Spirális dagasztógép- 33L - 1800 W

Ár bruttó	855 252.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	673 426.77 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	MS-03
---------------	--------------

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

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

Termékleírás

Spirális dagasztógép- 33L - 1800 W



A tál átmérője [mm]: **480**

Tálkapacitás [l]: **33**

liszt mennyisége a tálban [kg]: **12,5**

Védőburkolat: **Igen**

A keverő teljesítménye [W]: **1800**

Tápkábel [m]: **1.6**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1800**

A tál forgási sebessége [rpm]: **13-32**

Keverő sebesség [rpm]: **130-320**

Méretek (HxSzxM): **80 x 37 x 85 cm**

Súly: **120 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **93 x 57 x 105 cm**

Szállítási súly: **157 kg**

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-30,1S spirálcsapja 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 - keverő!

A spirálmixer edénye 33 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 dagasztógép 1800 W-os 230 V-os teljesítményével különösen erős, és bármilyen típusú tésztát nagy mennyiségben készít. A dagasztási sebesség 130-320 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.



