

Übersicht

Planetenmischer, 20,0 Liter, 113-400 U/min,



Produktnummer: R19-BK0403020



Preis

789,90 €

1.205,82 € (34.49% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

- Maße (BxTxH) 470 x 430 x 785 mm
- Ideal für leichte Teige und Schaumspesen
- Mit 3 Geschwindigkeitsstufen
- Rührbesen: 400 U/min
- Knethaken: 113 U/min
- Flachrührer: 168 U/min
- Rührschüssel-Volumen 20,0 Liter
- Abnehmbare Rührschüssel, Ø 320 mm
- Sicherheitsabdeckung aus Polycarbonat
- Inkl. 3tlg. Patisserie- Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Einfach zu bedienen
- Gestell aus Aluminium
- Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Der robuste Planetenrührer eignet sich für kleine sowie mittlere Betriebe und für die Verarbeitung von leichten Teigen, Cremes und Schaumspesen. Die Bedienung ist einfach und sicher.

Über das klar angeordnete Bedienfeld wählen Sie zwischen drei Geschwindigkeitsstufen. Das planetarische Rührsystem bewegt das Rührwerkzeug sowohl um die eigene Achse als auch am Schüsselrand entlang.

Auf diese Weise werden alle Zutaten ideal vermengt, ohne das Produkte am Schüsselrand verbleiben.

Produktinformationen

Geschäftsart:	Bäckerei, Catering, Kantine, Konditorei
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Verarbeitung, Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	mischen, mixen, rühren, schlagen
Geräte Art:	Knet- und Rührgeräte
Geräte Breite:	470 mm
Geräte Tiefe:	430 mm
Geräte Höhe:	785 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	230 Volt
Leistung:	750 Watt
Durchmesser:	Ø 320 mm
Volumen:	20,00 Liter
Farbe:	weiß, silberfarbig
Material:	Aluminium, Edelstahl 18/10
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 10 - 12 Arbeitstage
Versand:	Spedition