

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Übersicht

Planetenmixer, 7,0 Liter, mit automatische Steuerung

Produktnummer: R19-BK0404070











Preis

732,90 €*

1.118,53 €* (34.48% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de



Direkt zum Shop 🔻

Beschreibung

- Maße (BxTxH) 345 x 435 x 510 mm
- Zum Rühren und Aufschlagen von leichten Teigen und Schaumspeisen
- Abnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl mit zwei Griffen
- Rührschüsselvolumen 7 Liter, Durchmesser 250 mm
- Elektronische, 5-stufige Geschwindigkeitsregulierung
- 5 Drehzahlen: 235/330/415/500/580 U/min.
- Digitaler Timer mit 30-Sekunden-Schritten (von 1 bis 30 Minuten)
- Inkl. 3tlg. Patisserie- Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat mit Nachfüllöffnung und Mikroschalter
- Der Kopf ist hochklappbar
- Mit akustisches Signal
- Automatischer Überlastungsschutz
- · Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

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

Der Maschinenkopf lässt sich zum Einsetzen und Entnehmen der Edelstahlschüssel hochklappen. Zwei Griffe erleichtern die Handhabung der Schüssel. Über das klar angeordnete Bedienfeld wählen Sie zwischen fünf Geschwindigkeitsstufen und geben die Verarbeitungszeit von 1 bis 30 Minuten vor.

Bis das akustische Endsignal ertönt, können Sie sich anderen Aufgaben widmen, denn der Planetenmixer erledigt die Knet- und Rühraufgaben zuverlässig für Sie.

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.



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



https://gastro-roeder.de

Produktinformationen

Geschäftsart:	Bistro & Cafe, Bäckerei, Kantine, Konditorei, Restaurant
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Verarbeitung, Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	kneten, mischen, mixen, rühren, schlagen
Geräte Art:	Knet- und Rührgeräte
Geräte Breite:	345 mm
Geräte Tiefe:	435 mm
Geräte Höhe:	510 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	230 Volt
Leistung:	650 Watt
Volumen:	7,00 Liter
Farbe:	grau
Material:	Aluminium, Edelstahl 18/10
Reinigung:	Handreinigung, spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 10 - 12 Arbeitstage
Versand:	Spedition