

Übersicht

Planetenmischer, 25,0 Liter, 197-462 U/min,



Produktnummer: R19-BK0501010



Preis

1.259,90 €*

~~1.971,81 €*~~ (36.1% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Beschreibung

- Maße (BxTxH) 450 x 550 x 900 mm
- Ideal für leichte Teige und Schaumspesen
- Mit 3 Geschwindigkeitsstufen
- Rührbesen: 462 U/min
- Knethaken: 197 U/min
- Flachrührer: 317 U/min
- Rührschüssel-Volumen 25,0 Liter
- Abnehmbare Rührschüssel, Ø 362 mm
- Mit Sicherheitsabdeckung
- Inkl. 3tlg. Patisserie- Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Einfach zu bedienen
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- 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, Kantine, Konditorei
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Verarbeitung, Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	kneten, mischen, mixen, rühren, schlagen
Geräte Art:	Knet- und Rührgeräte
Geräte Breite:	460 mm
Geräte Tiefe:	580 mm
Geräte Höhe:	930 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	230 Volt
Leistung:	1500 Watt
Volumen:	25,00 Liter
Farbe:	silberfarbig
Material:	Edelstahl 18/10, Pulverbeschichteter Stahl
Reinigung:	Handreinigung, spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 10 - 12 Arbeitstage
Versand:	Spedition