

PLANETENMISCHER 30 LITER

1.580,00 €

SKU:

7455.1425

Leistungsstarker 30L Planetenmischer – ideal für Teige, leichte Massen, Pürees und luftige Mischungen

Dieser professionelle 30-Liter-Planetenmischer ist ideal für Bäckereien, Gastronomie und Konditoreien mit höherem Produktionsbedarf. Dank der drei Geschwindigkeiten und der mitgelieferten Edelstahl-Zubehörteile erhalten Sie stets die passende Mischlösung für jede Aufgabe – sei es Teig, leichte Massen, Püree oder luftige Mischungen. Abmessungen 546x512x852 mm (BxTxH) – 1,1 kW – 230V – Kapazität 6 kg pro Durchgang – 104/187/365 U/min – Gewicht 83 kg.



Wichtigste Merkmale:

- **3 Geschwindigkeiten (104/187/365 U/min):** Wählen Sie einfach die optimale Geschwindigkeit für Ihre Mischung
- **Kapazität 6 kg pro Durchgang** – ideal für mittlere bis große Produktionen
- **Mitgeliefertes Edelstahl-Zubehör:** Schüssel, Schneebesen, Knethaken und Flachrührer – langlebig und hygienisch
- **Bedienungsfreundliches Design:** einfach zu bedienen und zu reinigen
- **Spezielle Gebrauchsanweisungen:**
 - – Knethaken nicht für schweren Teig geeignet, niedrige Geschwindigkeit empfohlen
 - – Flachrührer für dünnflüssige Teige, mittlere Geschwindigkeit empfohlen
 - – Schneebesen für leichte Mischungen, mittlere bis hohe Geschwindigkeit empfohlen

Egal, ob Sie Sahne schlagen, Kuchenteig mischen oder leichte Teige zubereiten – dieser Planetenmischer bietet die Vielseitigkeit, die Sie benötigen. Bestellen Sie noch heute und bringen Sie Ihren Backprozess auf ein neues Level!



EAN code	7435137922988	Breite (mm)	546
Tiefe (mm)	512	Höhe (mm)	852
Farbe	Edelstahl	Im Lieferumfang enthalten	1 gelenkhöhle, 1 garde, 1 teighaken, 1 mischarm
Paketpost	Nein	Bruttogewicht (kg)	99
Nettogewicht (kg)	83	Spannung (Volt)	230
Frequenz (Hz)	50	Gesamtleistung (kW)	1.1
Kapazität in Einheiten pro Zeit	6 kg	Geschwindigkeit (U / min)	104-187-365
Füllung Kapazität (l)	30	Marke	COMBISTEEL
Plug-in-bereit	Ja		