

PLANETENMISCHER 30L

3.060,00 €

Skennen Sie den robusten und effizienten 30L Planetenmischer kennen!

Dieser leistungsstarke Planetenmischer ist die perfekte Wahl für professionelle Küchen und Bäckereien, die mühelos Teig, Rührteig und andere Mischungen zubereiten möchten. Mit einer großzügigen 30-Liter-Rührschüssel und einem robusten Motor liefert diese Maschine konstante Leistung, selbst bei intensivem Einsatz. Dank des Planetenrührsystems werden alle Zutaten gründlich vermischt, um perfekte Ergebnisse zu erzielen. Das benutzerfreundliche Bedienfeld und die stabile Konstruktion machen diesen Mixer in jeder gewerblichen Küche unverzichtbar. Die Abmessungen betragen 673x730x1102 mm (LxBxH) – Verbrauch 1,5 kW – Kapazität 30 Liter – Gewicht 123 kg.

Hauptmerkmale:

- **30L Edelstahlschüssel** – Ideal für größere Teig- und Rührteigzubereitungen.
- **Leistungsstarker Motor** – Müheloses Mischen verschiedener Zutaten.
- **10 einstellbare Geschwindigkeiten** – Optimale Kontrolle für jede Zubereitungsart.
- **3 Rührwerkzeuge** – Inklusive Schneebesen, Knethaken und Flachrührer für vielseitigen Einsatz.
- **Langlebiges und stabiles Design** – Edelstahlkonstruktion für dauerhaften Gebrauch.

Mit dem Planetenmischer erhalten Sie ein zuverlässiges und effizientes Gerät, das Ihnen hilft, perfekte Teig- und Rührmischungen zu erstellen. Bestellen Sie noch heute und erleben Sie die Kraft des professionellen Mischens!





EAN code	7422242976913	Breite (mm)	673
Tiefe (mm)	730	Höhe (mm)	1102
Farbe	Weiß	Im Lieferumfang enthalten	1 gelenkhöhle, 1 garde, 1 teighaken, 1 mischarm
Nettogewicht (kg)	123	Angaben	Max. 7 kg Mehl
Spannung (Volt)	230	Frequenz (Hz)	50
Gesamtleistung (kW)	1,5	Max. Gewicht (kg)	7
Inhalt Schüssel (l)	30	Anzahl der Gänge	10
Fahrbar	Nein	Marke	COMBISTEEL
Plug-in-bereit	Ja		