

PLANEETMENDER 10L

€ 1.505,00

SKU:

7534.0005

Maak kennis met de robuuste en efficiënte 10L Planeetmenger!

Deze krachtige planeetmenger is de perfecte keuze voor professionele keukens en bakkerijen die moeiteloos deeg, beslag en andere mengsels willen bereiden. Met een ruime 10-liter mengkom en een robuuste motor levert deze machine consistente prestaties, zelfs bij intensief gebruik. Dankzij het planeetmengsysteem wordt elk ingrediënt grondig gemengd voor een perfect resultaat. Het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel en de stevige constructie maken deze mixer onmisbaar in elke horecageuken. De afmetingen zijn 447x518x690 mm (LxBxH) – verbruik 0,75 kW – inhoud 10 liter – gewicht 41,5 kg.

Belangrijkste kenmerken:

- **10L RVS mengkom** – Ideaal voor middelgrote deeg- en beslagbereidingen.
- **Krachtige motor** – Voor moeiteloos mengen van verschillende ingrediënten.
- **10 instelbare snelheden** – Optimale controle voor elk type bereiding.
- **3 mengaccessoires** – Inclusief garde, deeghaak en vlakke klopper voor veelzijdig gebruik.
- **Duurzaam en stabiel ontwerp** – Roestvrijstalen constructie voor langdurig gebruik.

Met de planeetmenger haalt u een betrouwbare en efficiënte mixer in huis die u helpt bij het creëren van perfecte deeg- en beslagmixen. Bestel vandaag nog en ervaar de kracht van professioneel mengen!





EAN code	7422242975992	Breedte (mm)	447
Diepte (mm)	518	Hoogte (mm)	690
Kleur	Wit	Geleverd inclusief	1 bowl, 1 whisk, 1 dough-hook, 1 flat mixingarm
Gewicht netto (kg)	41.5	Bijzonderheden	Max 2,5kg meel
Spanning (Volt)	230	Frequentie (Hz)	50
El. vermogen(kW)	0,75	Max.gewicht (kg)	2,5
Inhoud kom (Ltr)	10	Aantal snelheden	10
Verrijdbaar	Nee	Merk	COMBISTEEL
Stekkerklaar	Ja		