

PLANEETMENDER 30L

€ 3.060,00

Maak kennis met de robuuste en efficiënte 30L 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 30-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 horecakeuken. De afmetingen zijn 673x730x1102 mm (LxBxH) – verbruik 1,5 kW – inhoud 30 liter – gewicht 123 kg.

Belangrijkste kenmerken:

- **30L RVS mengkom** – Ideaal voor grotere 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	7422242976913	Breedte (mm)	673
Diepte (mm)	730	Hoogte (mm)	1102
Kleur	Wit	Geleverd inclusief	1 kom, 1 bolgarde, 1 deeghaak, 1 platte mengarm
Gewicht netto (kg)	123	Bijzonderheden	Max. 7kg meel
Spanning (Volt)	230	Frequentie (Hz)	50
El. vermogen(kW)	1,5	Max.gewicht (kg)	7
Inhoud kom (Ltr)	30	Aantal snelheden	10
Verrijdbaar	Nee	Merk	COMBISTEEL
Stekkerklaar	Ja		