

---

Daten aktuell ab: 04-02-2026 11:42

Produkt-Link: <https://cncworld.de/spiralmischer-10l-p-422.html>



## Spiralmischer 10L

Bruttopreis	<b>1 597.99 €</b>
Nettopreis	<b>1 342.85 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>MS-02</b>
Code des Herstellers	<b>RC-SPFH10</b>

### Produktbeschreibung

## **Spiralmischer - 10L**



#### Technische Daten:

Material: **Edelstahl**, Kunststoff: **Stahl**

Schüsseldurchmesser [mm]: **260**

Schüsselkapazität [l]: **10**

Max. Mehlmenge in der Schüssel [kg]: **8**

Sicherheitsabdeckung: **Ja**

Mixerleistung [W]: **370**

Netzkabel [m]: **1,5**

Spannung [V]: **230**

Abmessungen (LxBxH): **50 x 36 x 50 cm**

Gewicht: **30 kg**

Versandmaße (LxBxH): **65 x 39 x 70 cm**

Versandgewicht: **45 kg**

#### Lieferset:

- Spiralmischer
- Benutzerhandbuch

---

### **Spiralmischer mit festem Kopf Royal Catering**

Beim Kneten großer Mengen schwerer Teige, z. B. für Pizza, Knödel oder Brot, ist der Spiralkneter von Royal Catering eine unverzichtbare Hilfe. Das Modell RC-SPFH10 wurde in Italien hergestellt und für Bäckereien, Pizzerien, Knödel und professionelle Restaurants entwickelt.

### **RC-SPFH10 Teigknetmaschine mit Schüssel - Beschreibung**

Die hohe Effizienz des Teigmixers ist auf den 370-W-Motor zurückzuführen. Darüber hinaus kommt eine 10-Liter-Schüssel zum Einsatz, die bis zu 8 kg Mehl fasst. Dadurch ist die Maschine in der Lage, bis zu 35 kg Teig pro Stunde zuzubereiten. Die Arbeitszeit können Sie über den Timer einstellen (0-30 Min.).

**Eine komfortable Bedienung** ergibt sich durch die Verwendung einer Gitterabdeckung. Damit können Sie während der Arbeit Mehl hinzufügen, ohne den Spiralmixer ausschalten zu müssen.

**Die solide Konstruktion** des RC-SPFH10 besteht aus hochwertigen Materialien. Für die Schüssel, den Haken und den Deckel wurde Edelstahl verwendet, für das Gehäuse Stahl. Zusätzlich sorgen 4 Räder für die Mobilität der Maschine. Zwei Bremsen garantieren Stabilität im Stand.

Entscheiden Sie sich für einen Spiralkneter von Royal Catering und verbessern Sie das Kneten von Hefe- und Knödelteig in Ihren Räumlichkeiten. **Dank der hervorragenden Leistung, durchdachten Lösungen und der langlebigen Konstruktion können Sie das Modell RC-SPFH10 viele Jahre lang nutzen. Geben Sie noch heute Ihre Bestellung auf!**



