Daten aktuell ab: 23-11-2026 07:56

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



Spiralmischer 10L

Bruttopreis	**1 597.99 €**
Nettopreis	**1 342.85 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MS-02**
Code des Herstellers	**RC-SPFH10**
EAN-Code	**5907052593557**

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!**


ON
0
5
10
15
20
25
30
MIN.
SPIRAL MIXER
BY ROYAL CATERING