Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:54

Produkt-Link: https://cncworld.de/spiralmischer-22-l-hubkopf-p-421.html

Spiralmischer 22 l Hubkopf

Bruttopreis	**1 905.99 €**
Nettopreis	**1 601.67 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MS-01**
Code des Herstellers	**RC-SMRH20**

Produktbeschreibung

Spiralmischer - 22 l - Hubkopf

Technische Daten:

Material: **Edelstahl, Stahl**
Schüsseldurchmesser [mm]: **360**
Schüsselkapazität [l]: **22**
Max. Mehlmenge in der Schüssel [kg]: **17**
Sicherheitsabdeckung: **Ja**
Mixerleistung [W]: **750**
Netzkabel [m]: **1,5**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **750**
Abmessungen (LxBxH): **72,5 x 38,5 x 67 cm**
Waage; **73 kg**
Versandabmessungen (LxBxH); **76 x 45 x 80 cm**
Versandgewicht: **85 kg**

Lieferset:

- Spiralmischer

- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN SPIRALMISCHER UNTERSCHIEDLICH?

Komfort – neigbarer Kopf und einziehbare Schüssel
Fassungsvermögen – große 22-Liter-Schüssel, die bis zu 17 kg Mehl fasst
Effizienz – Kapazität von bis zu 56 kg Teig pro Stunde, perfekt für Bäckereien und Pizzerien
Modern – eingebauter Timer
Solide Verarbeitung – hergestellt in Italien aus hochwertigen Materialien

Spiralmischer mit Hubkopf 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-SMRH20 wurde in Italien hergestellt und wurde für Bäckereien, Pizzerien, Knödel und professionelle Restaurants entwickelt.

Teigknetmaschine mit abnehmbarer Schüssel RC-SMRH20 – Beschreibung

Die hohe **Effizienz des Teigkneters** ist auf den **750-W-Motor zurückzuführen**. Darüber hinaus gibt es eine **22-Liter-Schüssel,** die **bis zu 17 kg Mehl aufnehmen kann.** Dadurch ist die Maschine in der Lage, bis zu **56 kg Teig in einer Stunde zuzubereiten.** Die Arbeitszeit können Sie über den Timer einstellen (0-30 Min.).

Eine komfortable Bedienung ergibt sich unter anderem aus mit der Möglichkeit, den Kopf anzuheben und die Schüssel zu entfernen. Dies erleichtert die Reinigung der Elemente und das Umfüllen des Teigs oder der Zutaten. Die geriebene Abdeckung wiederum ermöglicht es Ihnen, während des Betriebs Mehl hinzuzufügen, ohne den Spiralmixer ausschalten zu müssen.

Die solide Konstruktion des RC-SMRH20 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-SMRH20 viele Jahre lang nutzen. Geben Sie noch heute Ihre Bestellung auf!

ROYAL

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