

Daten aktuell ab: 18-01-2026 14:05

Produkt-Link: <https://cncworld.de/spiralmixer-23l-1300-w-p-425.html>



Spiralmixer 23L 1300 W

Bruttopreis	1 706.99 €
Nettopreis	1 434.45 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	MS-05
Code des Herstellers	RCPM-20,1S

Produktbeschreibung

Spiralmixer - 23L - 1300 W



Technische Daten:

Schüsseldurchmesser [mm]: **400**
Schüsselkapazität [l]: **23**
Max. Mehlmenge in der Schüssel [kg]: **8**
Schutzabdeckung; **Ja**
Mixerleistung [W]: **1300**
Netzkabel [m]: **1,6**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]; **1300**
Schüsselrotationsgeschwindigkeit [U/min]; **13~32**
Rührgeschwindigkeit [U/min]: **130~320**
Abmessungen (LxBxH): **70 x 36 x 76 cm**
Gewicht: **90 kg**
Versandmaße (LxBxH): **81 x 55 x 94 cm**
Versandgewicht: **123 kg**

Lieferset:

Spiralmischer RCPM-20.1S
Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN SPIRALMISCHER UNTERSCHIEDLICH?

Leistung – knetet problemlos große Mengen Teig dank der Leistung von 1300 W

Große Größe – die Schüssel hat ein Fassungsvermögen von 23 Litern

Praktisch – integrierter Timer mit automatischer Stoppfunktion

Sicherheit – der Deckel mit Gitter ermöglicht das sichere Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs

Solidität – langlebige Struktur aus hochwertigem Stahl und Edelstahl

Der Spiralmixer von Royal Catering knetet jeden Teig!

Sind Sie Bäcker, Konditor oder Restaurantbesitzer? Ist Ihr Kuchen einfach nicht perfekt oder kostet er zu viel Zeit und Mühe? Mit dem Spiralmixer RCPM-20.1S von Royal Catering gehören diese Probleme der Vergangenheit an!

Es verfügt über unglaubliche Kraft und höchste Qualität für perfekten Teig in kürzester Zeit und in großen Mengen. Kein Problem für den Mixer!

Hohe Leistung und gute Qualität – Mixer!

Die Schüssel des Spiralmixers hat ein **Fassungsvermögen von 23 Litern**. Sie können bis zu **8 kg Mehl auf einmal verarbeiten**. Alle direkt mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste gastronomische Ansprüche.

Mit einer **Leistung von 1300 W bei 230 V** ist der Mixer **besonders effizient** und produziert große Mengen jeder Art von Teig. Die Knetgeschwindigkeit beträgt 130~320 U/min. Dank des integrierten Timers mit maximal 99 Minuten stoppt der Spiralmixer automatisch nach der eingestellten Zeit. So kann ein Brotteigmischer den Teig kneten, ohne dass eine ständige Aufsicht erforderlich ist. Dadurch wird die Arbeitsorganisation in Ihrer Küche deutlich verbessert.

Dank des Deckels mit Gitter sorgt der Spiralmixer für absolute Sicherheit beim Betrieb. Gleichzeitig können Sie noch Zutaten hinzufügen.



