



Spiralmixer 30L 2100 W

Bruttopreis	2 198.99 €
Nettopreis	1 847.89 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	MS-04
Code des Herstellers	RCPM-30,1BS

Produktbeschreibung

Spiralmixer - 30L - 2100 W



Technische Daten:

Schüsseldurchmesser [mm]: **400**

Schüsselkapazität [l]: **30**

Max. Mehlmenge in der Schüssel [kg]: **12,5**

Sicherheitsabdeckung: **Ja**

Mixerleistung [W]: **2100**

Netzkabel [m]: **1,3**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **2100**

Schüsselrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **13~18**

Drehzahl des Mischers [U/min]: **139~200**

Abmessungen (LxBxH): **76 x 43 x 100 cm**

Waage: **148 kg**

Versandmaße (LxBxH): **87 x 50 x 119 cm**

Versandgewicht: **181 kg**

Lieferset:

Spiralmischer RCPM-30.1BS

Benutzerhandbuch

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-30.1BS 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 30 Litern**. Sie können bis zu **12,5 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 2100 W bei 230 V** ist der Mixer besonders **effizient und produziert große Mengen jeder Art von Teig**. Die **Knetgeschwindigkeit beträgt 139~200 U/min**. Dank des integrierten Timers mit maximal 99 Minuten stoppt der Spiralmixer automatisch nach der eingestellten Zeit.

So kann ein Brotteigmixer 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 weiterhin Zutaten hinzufügen.



