

Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/spiralmixer-33l-1800-w-p-423.html>



## Spiralmixer 33L 1800 W

Bruttopreis	<b>2 099.99 €</b>
Nettopreis	<b>1 764.70 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>MS-03</b>
Code des Herstellers	<b>RCPM-30,1S</b>

### Produktbeschreibung

## **Spiralmixer - 33L - 1800 W**



#### Technische Daten:

Schüsseldurchmesser [mm]: **480**

Schüsselkapazität [l]: **33**

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

Sicherheitsabdeckung: **Ja**

Mixerleistung [W]: **1800**

Netzkabel [m]: **1,6**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **1800**

Schüsselrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **13~32**

Rührgeschwindigkeit [U/min]: **130~320**

Abmessungen (LxBxH): **80 x 37 x 85 cm**

Gewicht: **120 kg**

Versandabmessungen (LxBxH): **93 x 57 x 105 cm**

Versandgewicht: **157 kg**

#### Lieferset:

RCPM-30.1S Spiralmischer

Benutzerhandbuch

---

## **Der Spiralmixer von Royal Catering knetete einen 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-30.1S 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 33 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 1800 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 weiterhin Zutaten hinzufügen.



