

PLANETENMISCHER 20L

1.925,00 €

SKU:

7534.0010

Lernen Sie den robusten und effizienten 20L Planetenmischer kennen!



Dieser leistungsstarke Planetenmischer ist die perfekte Wahl für professionelle Küchen und Bäckereien, die mühelos Teig, Rührteig und andere Mischungen zubereiten möchten. Mit einer großzügigen 20-Liter-Rührschüssel und einem robusten Motor liefert diese Maschine konstante Leistung, selbst bei intensivem Einsatz. Dank des Planetenrührsystems werden alle Zutaten gründlich vermischt, um perfekte Ergebnisse zu erzielen. Das benutzerfreundliche Bedienfeld und die stabile Konstruktion machen diesen Mixer in jeder gewerblichen Küche unverzichtbar. Die Abmessungen betragen 484x602x807 mm (LxBxH) – Verbrauch 1 kW – Kapazität 20 Liter – Gewicht 63 kg.

Hauptmerkmale:

- **20L Edelstahlschüssel** – Ideal für größere Teig- und Rührteigzubereitungen.
- **Leistungsstarker Motor** – Müheloses Mischen verschiedener Zutaten.
- **10 einstellbare Geschwindigkeiten** – Optimale Kontrolle für jede Zubereitungsart.
- **3 Rührwerkzeuge** – Inklusive Schneebesen, Knethaken und Flachrührer für vielseitigen Einsatz.
- **Langlebiges und stabiles Design** – Edelstahlkonstruktion für dauerhaften Gebrauch.

Mit dem Planetenmischer erhalten Sie ein zuverlässiges und effizientes Gerät, das Ihnen hilft, perfekte Teig- und Rührmischungen zu erstellen. Bestellen Sie noch heute und erleben Sie die Kraft des professionellen Mischens!





EAN code	7422242976906	Breite (mm)	484
Tiefe (mm)	602	Höhe (mm)	807
Farbe	Weiß	Im Lieferumfang enthalten	1 gelenkhöhle, 1 garde, 1 teighaken, 1 mischarm
Bruttogewicht (kg)	0	Nettogewicht (kg)	63
Angaben	Max. 5 kg Mehl	Spannung (Volt)	230
Frequenz (Hz)	50	Gesamtleistung (kW)	1
Max. Gewicht (kg)	5	Inhalt Schüssel (l)	20
Anzahl der Gänge	10	Fahrbar	Nein
Marke	COMBISTEEL	Plug-in-bereit	Ja