Datenblatt zu Planetenrührer 20L, 3 Funktionen, für bis 4 kg Teig

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Leistungsstark und praktisch – der Klassiker unter den Teigmixern für eine produktive Küche. Dieses Gerät bietet ein beeindruckendes Volumen von 20 Litern und wird von einem kraftvollen 1,1 kW Antrieb betrieben, was für eine hohe Effizienz sorgt. Mit 3 Geschwindigkeitsstufen und kompatiblen Knethaken, Flachrührern und Schneebesen passt sich der Mixer Ihren Bedürfnissen an. Das Gehäuse besteht aus robustem Aluminium und Gusseisen, während die Rührschüssel aus langlebigem Edelstahl gefertigt ist. Der Schneckenantrieb aus verchromtem Stahl und Bronzezahnrädern sorgt für Langlebigkeit. Der praktische Hebel ermöglicht das Anheben und Absenken der Schüssel. Ein integrierter Thermo-Überlastschutz sichert das Gerät im Falle einer Überlastung und kann nach Abkühlung problemlos wieder eingeschaltet werden.

Datenblatt zu Planetenrührer 20L, 3 Funktionen, für bis 4 kg Teig

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Rainbow Crêpes, Porras, Baumstriezel, Langos, Galettes, Donuts, Crêpes, Bubble Waffle, Schmalzkuchen, Waffeln, Backfisch, Bratwurst, Churros, Poffertjes, Croustilados, Hamburger, Imbiss, Muzenmandeln
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	1000 mm
Breite:	630 mm
Höhe:	500 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.1 kW
Gesamtkapazität	20 Liter

Zum Artikel: HEN222843