Datenblatt zu Planetenrührer 10L, 3 Funktionen, für bis 4 kg Teig

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Praktische Geräte für eine produktive Küche - der Klassiker unter den Teigmixern. 10 l Kesselvolumen stehen bei diesem Rührgerät zur Verfügung. Für Knethaken, Flachrührer und Schneebesen können können Sie aus 3 Geschwindigkeitsstufen bei diesem Teigrührgerät wählen. Das Gehäuse ist aus Aluminium und Gusseisen hergestellt, die Rührschüssel aus Edelstahl. Der Antrieb ist langlebig als Schneckenantrieb aus verchromtem Stahl und mit Bronzezahnrädern aufgebaut. Ein großer Hebel dient zum Absenken oder Anheben der Schüssel. Im Falle der Überlastung fungiert eine Thermo-Überlastschalter Rung als Schutz. Diese kann nach Abkühlung wieder eingeschaltet werden.

Datenblatt zu Planetenrührer 10L, 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:	850 mm
Breite:	560 mm
Höhe:	470 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.6 kW
Gesamtkapazität	10 Liter

Zum Artikel: HEN222836