Datenblatt zu Max Volume Mixer 2.0, 10 Liter, für leichte und mittlere Teige



Produktbeschreibung

Entdecken Sie die Max Volume 2.0 Teigmaschine - Ihre ultimative Lösung für professionelle Teigzubereitung in mobilen Verkaufsständen, Bistros und der Gastronomie! Mit einer beeindruckenden Leistung von 1,5 kW und einer großzügigen 10-Liter-Kapazität ist die Max Volume 2.0 ein wahrer Superstar in der Teigverarbeitung. Egal, ob Sie Teige für Churros, Crêpes, Waffeln oder Quarkbällchen herstellen möchten, diese Teigmaschine macht es mühelos möglich. Der integrierte Timer sorgt dafür, dass Ihre Teige immer perfekt zubereitet werden. Was die Max Volume 2.0 wirklich auszeichnet, ist ihre Robustheit und die hochwertigen Zubehörteile. Der hervorragende Flachrührer und der solide Schneebesen garantieren eine gleichmäßige Mischung und perfekte Ergebnisse bei jeder Anwendung. Investieren Sie in die Max Volume 2.0 Teigmaschine und steigern Sie die Effizienz Ihrer Teigzubereitung erheblich. Verlassen Sie sich auf dieses zuverlässige, leistungsstarke Gerät, um leichte bis mittlere Teige spielend leicht anzurühren.

Zum Artikel: emk20222