Aktuella information för den: 20-11-2026 06:27

Länken till produkten: https://cncworld.se/spiralblandare-10l-p-394.html



Spiralblandare - 10L

Bruttopris	**13 890.00 kr**
Nettopris	**11 112.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**MS-02**
Producentkod	**RC-SPFH10**
EAN	**5907052593557**

Produktbeskrivning

Spiralblandare - 10L



Material: Rostfritt stål, Plast: Stål
Skålens diameter [mm]: 260
Skålens kapacitet [l]: 10
Max mängd mjöl i skålen [kg]: 8
Skyddshölje: Ja
Mixereffekt [W]: 370
Nätsladd [m]: 1,5
Spänning [V]: 230
Mått (LxBxH): 50 x 36 x 50 cm
Vikt: 30 kg
Fraktmått (LxBxH): 65 x 39 x 70 cm
Fraktvikt: 45 kg
Ingår:

- Spiralblandare
- Instruktionsbok

Spiralblandare med fast huvud Royal Catering

För att knåda en stor mängd tung deg, till exempel för pizza, dumplings eller bröd, kommer Royal Catering spiralmixer att vara ovärderlig. RC-SPFH10-modellen är tillverkad i Italien och designad för bagerier, pizzerior, dumplings och professionella restauranger.

Degblandare med skål RC-SPFH10 - beskrivning

Knådblandarens höga effektivitet tack vare motorn på 370 W. Dessutom används en 10-liters skål som rymmer upp till 8 kg mjöl. Tack vare detta kan maskinen förbereda upp till 35 kg deg per timme. Du kan ställa in arbetstiden med timern (0-30 min).
Bekväm hantering tack vare av ett rivet lock. Det låter dig lägga till mjöl under drift utan att behöva stänga av spiralmixern.
Den solida konstruktionen av modellen RC-SPFH10 är gjord av högkvalitativa material. Rostfritt stål användes för att skapa skålen, kroken och locket samt stål för höljet. Dessutom säkerställer 4 hjul maskinens rörlighet. Två bromsar garanterar stabilitet när den står stilla.
Välj en Royal Catering spiralmixer och förbättra knådningen av jäst och dumplingsdeg i dina lokaler. Utmärkt prestanda, genomtänkta lösningar och hållbar konstruktion gör att du kan använda RC-SPFH10-modellen i många år. Lägg en beställning idag!


ON
0
5
10
15
20
25
30
MIN.
SPIRAL MIXER
BY ROYAL CATERING