

Aktuella information för den: 02-04-2026 14:08

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



## Spiralblandare - 10L

Bruttopris	<b>13 890.00 kr</b>
------------	---------------------

Nettopris	<b>11 112.00 kr</b>
-----------	---------------------

Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
----------------	---------------------

Leveranstid	<b>3 dagar</b>
-------------	----------------

Katalognummer	<b>MS-02</b>
---------------	--------------

Producentkod	<b>RC-SPFH10</b>
--------------	------------------

### 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!**



