Aktuella information för den: 17-11-2026 06:52

Länken till produkten: https://cncworld.se/spiralblandare-23l-1300w-p-397.html



Spiralblandare - 23L - 1300W

Bruttopris	**19 090.00 kr**
Nettopris	**15 272.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**MS-05**
Producentkod	**RCPM-20,1S**
EAN	**4062859026811**

Produktbeskrivning

Spiralblandare - 23L - 1300W



Skålens diameter [mm]: 400
Skålens kapacitet [l]: 23
Max mängd mjöl i skålen [kg]: 8
Skyddande hölje; Ja
Mixereffekt [W]: 1300
Nätsladd [m]: 1,6
Spänning [V]: 230
Effekt [W]; 1300
Skålrotationshastighet [rpm]; 13~32
Omrörarens hastighet [rpm]: 130~320
Mått (LxBxH): 70 x 36 x 76 cm
Vikt: 90 kg
Fraktmått (LxBxH): 81 x 55 x 94 cm
Fraktvikt: 123 kg
Ingår:

- Spiralblandare RCPM-20,1S
- Instruktionsbok

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Effekt - knådar enkelt stora mängder deg tack vare effekten på 1300 W
- Stor storlek - skålen har en kapacitet på 23 l
- Praktiskt - integrerad timer med autostoppfunktion
- Säkerhet - locket med ett galler gör att du säkert kan lägga till ingredienser under drift
- Tillförlitlighet - hållbar konstruktion gjord av högkvalitativt stål och rostfritt stål

Spiralmixer från Royal Catering knådar vilken deg som helst!

Är du bagare, konditor eller restaurangägare? Din deg är helt enkelt inte perfekt eller tar det för mycket tid och ansträngning? Spiralblandaren RCPM-20,1S från Royal Catering löser dessa problem!
Den har otrolig kraft och högsta kvalitet för den perfekta degen på kortast möjliga tid och i stora mängder. Inga problem för mixern!

Hög effekt och bra kvalitet - en mixer!

Spiralblandarens skål har en kapacitet på 23 l. Du kan bearbeta upp till 8 kg mjöl på en gång. Alla delar i direkt kontakt med degen är gjorda av rostfritt stål och uppfyller de högsta gastronomiska standarderna.
Med en effekt på 1300 W vid 230 V är maskinen extra kraftfull och producerar stora mängder av alla typer av deg. Knådningshastigheten är 130~320 rpm. Tack vare den integrerade timern med max 99 minuter stannar spiralblandaren automatiskt efter att den inställda tiden har gått. Således kan maskinen knåda degen utan konstant övervakning. Detta förbättrar avsevärt organisationen av arbetet i ditt kök.
Tack vare locket med galler säkerställer spiralblandaren fullständig säkerhet under drift. Samtidigt kan du lägga till ingredienser hela tiden.


32
SPEED
99
TIMER
1
2
INCHING
REVERSE
START
PAUSE
STOP
ROYAL
catering