

Aktuella information för den: 18-05-2026 15:13

Länken till produkten: <https://cncworld.se/spiralblandare-30l-2100w-p-396.html>



Spiralblandare - 30L - 2100W

Bruttopris	21 790.00 kr
------------	---------------------

Nettopris	17 432.00 kr
-----------	---------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	3 dagar
-------------	----------------

Katalognummer	MS-04
---------------	--------------

Producentkod	RCPM-30,1BS
--------------	--------------------

Produktbeskrivning

Spiralblandare - 30L - 2100W



Skålens diameter [mm]: 400
Skålkapacitet [l]: 30
Max mjölmängd i skålen [kg]: 12,5
Skyddshölje: Ja
Mixereffekt [W]: 2100
Nätsladd [m]: 1,3
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 2100
Skålrotationshastighet [rpm]: 13~18
Omrörarens hastighet [rpm]: 139~200
Mått (LxBxH): 76 x 43 x 100 cm
Vikt: 148 kg
Fraktmått (LxBxH): 87 x 50 x 119 cm
Fraktvikt: 181 kg

Ingår:

-
- Spiralblandare RCPM-30,1BS
 - Instruktionsbok
-

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-30,1BS 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 30 l. Du kan bearbeta upp till 12,5 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 2100 W vid 230 V är maskinen extra kraftfull och producerar stora mängder av alla typer av deg. Knådningshastigheten är 139~200 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 fortfarande lägga till ingredienser hela tiden.



