

Aktuella information för den: 02-07-2026 17:03

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



## Spiralblandare - 30L - 2100W

Bruttopris	<b>21 790.00 kr</b>
------------	---------------------

Nettopris	<b>17 432.00 kr</b>
-----------	---------------------

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

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

Katalognummer	<b>MS-04</b>
---------------	--------------

Producentkod	<b>RCPM-30,1BS</b>
--------------	--------------------

### Produktbeskrivning

## Spiralblandare - 30L - 2100W



Skålens diameter [mm]: 400  
Skålkapacitet [l]: 30  
Max mjölmängd i skålen [kg]: 12,5  
Skyddshölje: Ja  
Mixereffekt [W]: 2100  
Nätssladd [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.**



