

Aktuella information för den: 02-07-2026 18:00

Länken till produkten: <https://cncworld.se/spiralblandare-33l-1800w-p-395.html>



Spiralblandare - 33L - 1800W

Bruttopris	23 690.00 kr
------------	---------------------

Nettopris	18 952.00 kr
-----------	---------------------

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

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

Katalognummer	MS-03
---------------	--------------

Producentkod	RCPM-30,1S
--------------	-------------------

Produktbeskrivning

Spiralblandare - 33L - 1800W



Skålens diameter [mm]: 480
Skålens kapacitet [l]: 33
Max mjölmängd i skålen [kg]: 12,5
Skyddshölje: Ja
Mixereffekt [W]: 1800
Nätsladd [m]: 1,6
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 1800
Skålorotationshastighet [rpm]: 13~32
Omrörarens hastighet [rpm]: 130~320
Mått (LxBxH): 80 x 37 x 85 cm
Vikt: 120 kg
Fraktmått (LxBxH): 93 x 57 x 105 cm
Fraktvikt: 157 kg

Ingår:

-
- Spiralblandare RCPM-30,1S
 - 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-30,1S från Royal Catering löser dessa problem på en gång!

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 33 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 1800 W vid 230 V är knådaren 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 maskinen 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.



