

Kabeljau: 8452

Professioneller Planetenmischer 7 Liter Fassungsvermögen



Beschreibung

Der **professionelle 7-Liter-Planetenmischer** von Ristoattrezzature ist ein unverzichtbares Gerät, insbesondere für die Herstellung von Backwaren. Es stehen verschiedene Modelle zur Verfügung: **Wählen Sie** für Ihren Arbeitsbereich **das Modell, das Ihren professionellen Anforderungen am besten entspricht**.

Der 7-Liter-Planetenmischer von Ristoattrezzature ist besonders für kleine und mittlere Betriebe geeignet. Er eignet sich **besonders für Bäckereien, Konditoreien und Restaurants**, in denen die Teigzubereitungszeiten verkürzt werden müssen.

Ausgießen, mischen und vermengen mit dem richtigen Zubehör.

Aufbau und Funktionsweise

Der **7-Liter-Profi-Planetenmischer** für Konditoreien zeichnet sich durch sein kompaktes, elegantes Aussehen und seine klaren Linien aus. Der **Rahmen aus Gusseisen** und die kratzfeste weiße Lackierung machen ihn robust und attraktiv zugleich.

Dieses professionelle Gerät mit den Maßen **240x370x420 mm** und einem Gewicht von 13,3 kg benötigt nur wenig Platz und ist sehr effizient in der Küche.

Das Gesamtfassungsvermögen beträgt 7 Liter, das Mehlfassungsvermögen 0,75 kg. Die **Bedienung ist einfach und intuitiv**: Sie können alles sicher über den seitlichen Drehknopf bedienen. Die Stromversorgung **ist elektrisch**: 0,5 kW Leistung und 230 V Spannung.

Entscheiden Sie sich für den Planetenmischer von Ristoattrezzature, um Ihre Teige schnell und einfach zu verarbeiten, sowohl süße als auch herzhaft. Die **drei mitgelieferten Zubehörteile** lassen sich leicht austauschen:

- **Drahtschneebesen**: für leichtere Teige
- **Flachrührer**: zum Kneten mittlerer Teige
- **Spiralhaken**: für feste Teige.

Der 7-Liter-Profi-Planetenmischer von Ristoattrezzature ist das ideale Werkzeug für alle Bereiche der Gastronomie.

Reinigung und Wartung

Der **professionelle 7-Liter-Planetenmischer** für Bäckereien wird nach den höchsten Sicherheitsstandards und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften hergestellt. **Hochwertige Materialien garantieren maximale Hygiene in der Küche.**

Pflegen Sie Ihr professionelles Gerät in wenigen Schritten und sorgen Sie dafür, dass es länger wie neu bleibt. **Alles, was Sie brauchen, ist ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.**

Achten Sie darauf, dass Sie **sicher arbeiten**. Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose, dann die Wanne heraus und waschen Sie sie unter fließendem Wasser.

Für eine gründlichere Reinigung geben Sie ein paar Tropfen Spülmittel hinzu, ohne zu reiben, um die Oberfläche nicht zu beschädigen oder zu verkratzen.

Lassen Sie das Gerät gut trocknen und schließen Sie es bei der nächsten Verwendung wieder an.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **professionelle 7-Liter-Planetenmischer** für Pizzerien ist das ideale Gerät für kleine und mittlere Betriebe.

Wählen Sie je nach Ihren beruflichen Anforderungen das richtige Modell aus.

Dieses Modell ist besonders für die Herstellung aller Arten von Teig geeignet. Verzichten Sie **nicht auf die Qualität unserer Produkte.**

Installieren Sie den Planetenmischer, wo immer Sie wollen, in Ihrem Arbeitsbereich und **vervollständigen Sie Ihren Arbeitsplatz schnell und funktionell.**

Der professionelle 7-Liter-Planetenmischer von Ristoattrezzature ist zuverlässig, vielseitig und sicher. Diese Eigenschaften werden durch **hochwertige Materialien** ergänzt, **die eine maximale Leistung und einen niedrigen Energieverbrauch gewährleisten, um Ihre Energiekosten niedrig zu halten.**

Entdecken Sie die verfügbaren Optionen auf unserer Website und **konsultieren Sie das technische Datenblatt, um alle Einzelheiten** zu erfahren.

Abmessungen

Dimensioni esterne	240x370x420 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	7 Lt
Capacità di farina	0.75 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	13.3 kg
Potenza Elettrica	0,5 kW
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	Frusta a filo, frusta piatta, gancio a spirale e vasca
--------------	--