

Kabeljau: 10383007075

Profi-Planetenmischer Edelstahl-Ausführung 5 Liter



Beschreibung

Der **Profi-Planetenmischer** für Bars ist ein **zuverlässiges, praktisches und vielseitiges** Profi-Gerät. Um die Einrichtung Ihrer Bar zu vervollständigen, wählen Sie die Qualität von Ristoattrezzature und seinen Produkten.

Optimieren Sie die Zubereitungszeit Ihrer Gerichte mit unserem **professionellen Planetenmischer**, der nach den **höchsten Qualitätsstandards** und mit **hervorragenden Konstruktionsmaterialien** hergestellt wird.

Er wurde für die Herstellung verschiedener Teigsorten wie **Brot, Pizza, Kekse, Croissants, Brioche, Beignets, Biskuit, Mürbeteig, Baiser, Pürees, Soßen und Schlagsahneentwickelt** und ist ideal für jeden Gastronomiebereich.

Aufbau und Bedienung

Der **professionelle Planetenmischer für die Gastronomie** zeichnet sich durch seine klaren Linien und sein technisches Design aus. Die Wahl der Konstruktionsmaterialien **Stahl und**

Gusseisen und das funktionelle Design verbinden sich perfekt in diesem wirklich unverzichtbaren Gerät.

Der Planetenmischer besteht aus:

- einer **Schüssel**
- einem **Plexideckel**
- einem **Drahtschneebesen, einem Flachrührer und einem Spiralhaken.**

Die Kraftübertragung **erfolgt über Zahnräder**. Der Planetenmischer hat auch einen Mikroschalter am Deckel und an der Schüssel. Die **Geschwindigkeit der Maschine** ist von 0 bis 10 einstellbar. Die Schüssel ist abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern, und die Werkzeuge können schnell und einfach eingesetzt werden.

Sorgen Sie für eine optimale Zubereitung Ihres Teigs und stellen Sie den Planetenmischer auf, wo immer Sie wollen, auch in kleinen Räumen. Seine Abmessungen betragen **220x360x380 mm** bei einem **Gesamtvolumen von 5 Litern**.

Reinigung und Wartung

Um die Langlebigkeit Ihrer professionellen Ausrüstung zu gewährleisten, ist eine **regelmäßige Reinigung und Wartung** erforderlich. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Küche so hygienisch und betriebsbereit wie möglich ist.

Die Reinigung des Planetenrührers wird dadurch vereinfacht, dass **die Schüssel leicht abgenommen** und jeder Zentimeter gründlich gereinigt werden kann. Bevor Sie beginnen, sollten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen und **keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden**, da Sie sonst Gefahr laufen, die Oberflächen zu beschädigen. Es gibt auf dem Markt spezielle Produkte für die Reinigung und Desinfektion von Stahl, aber in jedem Fall sind natürliche Produkte oder ein kleiner präventiver Test auf einer kleinen Fläche eine ausgezeichnete Wahl.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **professionelle Planetenmischer für Restaurants ist ein großartiger Verbündeter in der Küche**. Verzichten Sie **nicht auf den Stil und die Vielseitigkeit unseres Produkts** und vertrauen Sie auf ein professionelles Gerät, das den Platz und die Zubereitungszeit optimiert.

Der **Profi-Planetenmischer** ist

- **für eine intensive Nutzung geeignet**
- **unverwüstlich**: Struktur aus Stahl und Gusseisen
- **unaufhaltsam**: Zahnradgetriebe
- **praktisch**
- **ausgestattet**
- **vielseitig.**

Es lässt sich leicht **an verschiedene Verwendungszwecke anpassen**. Mit einem einzigen Gerät können Sie viele süße und herzhaften Zubereitungen auf kleinstem Raum durchführen. Der **professionelle 5-Liter-Planetenmischer** ist auch ideal für kleine Konditoreien oder Bars. Er verbraucht wenig Strom und hat ein **ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis**.

Lesen Sie das Datenblatt, um mehr zu erfahren.

Abmessungen

Dimensioni esterne	240x370x380 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	5 Lt
Capacità di farina	0.5 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	13 kg
Potenza Elettrica	0,5 kW
Voltaggio	230 V

Serienmäßige Ausstattung

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