

Kabeljau: 5885

Profi-Planetenmischer-Knetter 40 Liter Fassungsvermögen dreiphasig



Beschreibung

Die **40-Liter-Profi-Planetenmischer-Knetmaschine** für Konditoreien ist die ideale Profi-Ausrüstung für die schnelle Herstellung Ihrer Teige.

Besonders geeignet für den Einsatz in Restaurants, Konditoreien, Pizzerien, Kneipen und Bäckereien. Kleine oder große Gastronomiebetriebe. Die robuste Bauweise und das große Fassungsvermögen der Schüssel machen die Knetmaschine zu einer unverzichtbaren Ergänzung für Ihre Küche.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise: **Wählen Sie aus den verschiedenen Vorschlägen des Katalogs.**

Design und Funktion

Der **professionelle 40-Liter-Planetenmischer** von Ristoattrezzature hat ein sehr technisches und geradliniges Design. Hochwertige Materialien und **Liebe zum Detail** sind seine Merkmale.

Das **Gehäuse** ist aus Gusseisen, die **Schüssel** aus rostfreiem Stahl, um maximale Hygiene beim Kontakt mit Lebensmitteln zu gewährleisten, und die **Lackierung** ist weiß.

Dieses Modell hat ein **Gesamtfassungsvermögen von nicht weniger als 40 Litern**: Es kann bis zu 8 kg Mehl und/oder 13 kg Teig aufnehmen. Die **Außenmaße** betragen **55x62x99 cm**. Das Gewicht beträgt 150 kg. Ein beeindruckendes Gerät für große Gastronomiebetriebe, die viel Teig herstellen.

Die **Stromversorgung des professionellen 40-Liter-Planetenmischers ist dreiphasig mit einer Leistung von 1,5 kW und einer Spannung von 400 V**. Diese Art der Stromversorgung hat **mehr Leistung als einphasige Modelle**, so dass ihr Einsatz in Labors oder Kantinen mit hohem Arbeitsaufkommen empfohlen wird.

Drei Zubehörteile sind im **Lieferumfang** enthalten: **Flachrührer, Spiralhaken** und **Schneebeesen** für verschiedene Teigsorten und **drei Geschwindigkeiten**, die je nach Bedarf **gewählt** werden können.

Mit einem **Knopf an der Seite** können Sie die **Schüssel anheben und absenken**, während Sie in aller Sicherheit arbeiten.

Reinigung und Wartung

Der **40-Liter-Planetenmischer** für den **professionellen** Einsatz erfordert keine Wartung. Unerlässlich sind jedoch die **Reinigungsarbeiten, die nach jedem Gebrauch durchzuführen** sind.

Denken Sie daran, mit dem Schneebeesen zu arbeiten, den Netzstecker zu ziehen, um die Sicherheit zu erhöhen, und dann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel den Schmutz in jedem Winkel zu entfernen. Der **abnehmbare Edelstahltank** lässt sich leicht unter fließendem Wasser abspülen. **Lassen** Sie das Gerät abschließend **trocknen**, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Hohe Qualität, Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit. Der **professionelle 40-Liter-Planetenmischer** für die Gastronomie ist ein Garant für Sicherheit und Zuverlässigkeit. Sein geringer Verbrauch und seine Geräuschlosigkeit werden Sie noch mehr zu schätzen wissen.

Wenn Sie Kantinen und große Hotels leiten, wenn Sie in einem kommerziellen Betrieb arbeiten, in dem Kneten und Sauerteig an der Tagesordnung sind, können Sie ihn nicht übersehen. Wählen Sie aus den im Katalog verfügbaren Optionen, um zu entdecken, wie Sie Ihren Arbeitsbereich am besten ergänzen können. **Lesen Sie das technische Datenblatt, um mehr zu erfahren**.

Abmessungen

Diametro	390 mm
Dimensioni esterne	550x620x990 mm

Dimensioni vasca	380 mm
------------------	--------

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	40 Lt
Capacità di farina	8 kg
Capacità di Impasto	13 kg
Peso	150 kg
Potenza Elettrica	1,5 kW
Voltaggio	400 V

Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	vasca 40 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---