

Planetenrotation-Maschine 20 Teigkapazität 8kg

Standmixer, Planetenrotation-Maschine 20 für 8 kg Teigkapazität. Korpus, Kessel und Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl. Kessel 20 Liter mit Hebefunktion. Mixer mit 3 Geschwindigkeiten (108/195/355 U./min). Serienmäßig als Zubehör im Lieferumfang 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer.



Artikel-Nr.: 50300005
GTIN: 4059395031003

Produktvorteile:

- Standgerät
- Für 8 kg Teigkapazität
- Korpus aus Aluminium
- Schutzgitter aus Edelstahl
- 20 L Edelstahl-Kessel mit Hebefunktion
- Mit Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
- 3 Geschwindigkeiten (108/195/355 U./min.)
- Zubehör: 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer

Technische Daten:

Geräteart	Planetenmixer
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	505 mm
Tiefe	545 mm
Höhe	755 mm
Kapazität Liter	20 L
Anschlusswert Elektro	1,1 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	96 kg

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen Dokumenten](#)



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de