

Planetenrührmaschine PL20

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 622787



Ausführung:

Planeten Rührmaschine PL20

Aluminium-Druckgussgehäuse weiß, kratzfest pulverbeschichtet
Glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Kneten, Schlagen, Mischen, Rühren und Vermengen, geeignet für verschiedene Teigarten wie: Brot- und Pizzateige, Biskuit, Mürbeteige, Schlagsahne Mayonnaise und mehr.

Ausgestattet mit abnehmbarem Kessel und Werkzeug-Schnellanschlüssen, inkl. Schneebesen, Spachtel und Spirale. Die Maschine hat eine mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten.

Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind für Lebensmittel zugelassene Materialien.

Im Lieferumfang sind enthalten: Schneebesen, Spirale, Gitter, Spachtel, Kessel und Zuleitung mit Stecker.

Technische Daten:

Breite:	540 mm
Tiefe:	490 mm
Höhe:	780 mm
Fassungsvermögen:	20 Liter
Anschlusswert:	230 V /1,1 kW
Gewicht:	83 kg

Version: 03/16; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info