SIRMAN - Planetenrührmaschine PLUTONE PL07 Y15

SIRMAN Planetenrührmaschine PL7 Y15

**Der Knetkopf ist zur leichten Reinigung der Maschine aufklappbar.
Auch die Knetschüssel und das Werkzeug lassen sich so leicht**

entfernen bzw. tauschen. Der Plantenmixer verfügt über einen

**Gleichstrommotor mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung
und wird über fettgeschmierte Zahnräder angetrieben.**

Die Planetenrührmaschine ist ausgelegt für mittelfesten Teig

(z.B. Brot). Der Planetenmixer PLUTONE LT 7 ist für Teige mit

fester Konsistenz NICHT GEEIGNET (z.B. Taralli - italienisches Gebäck).

Ausführung:
- Abmessungen (BxTxH): 240 x 410 x 425mm
- komplett aus Metall
- 7 Liter Knetschüssel aus Edelstahl
- aufklappbarer Knetkopf
- Gleichstrommotor mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung
- Mikroschalter auf Kopfhalter
- NVR - Vorrichtung
- max. Leistungsaufnahme: 280 Watt
- elektr. Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Umdrehungen: 75 - 660 Umdrehungen / min
- Gewicht: 18 kg
- Made in Italy

Zubehör:
- Spirale
- Knethaken
- Schneebesen

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:
http://www.youtube.com/user/sirmanspa?feature=results_main

Optionales Zubehör:
60300802: mit 350 Watt Motor, größeres und verstärktes Getriebe, Hebel zur schnellen Kopfbefestigung (+ 79.00 EUR zzgl. MwSt.)

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Preis per Vorauskasse: **534.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH