

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Planetenrührwerk – Serie TWISTER-Plus

- Robuste Maschine zum Rühren, Kneten und Vermengen
- Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- Kneten von Pizza-, Brot-, Mürbeteig u. ä.
- Schlagen von Schlagsahne, verschiedenen Soßen u. ä.
- Luftgekühlter Motor
- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Rührschüssel mit Schutzgitter
- Leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebefunktion
- Einfüllöffnung am Schutzgitter
- Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel und entnommener Schüssel
- Verarbeitungsmengen TwisterPlus10:
 - Knethaken – Teig ca. 4,5kg bei 750g-3kg Mehnteil
 - Schneebesen – Sahne: ca. 3 Liter
 - Schneebesen – Baiser: ca. 500g – 2kg
 - Flachrührer – Fleischfüllung – ca. 4-5kg
- Verarbeitungsmengen TwisterPlus20:
 - Knethaken – Teig ca. 9kg bei 1,5kg-6kg Mehnteil
 - Schneebesen – Sahne: ca. 6,5 Liter
 - Schneebesen – Baiser: ca. 1kg – 4kg
 - Flachrührer – Fleischfüllung – ca. 8-10kg
- Leicht herausnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- Inkl. Rührbesen, Knethaken und Flachrührer

Technische Daten		
Modell	TWISTER-Plus10	TWISTER-Plus20
Schüsselinhalt (brutto)	10 Liter	20 Liter
Abmessungen (BxTxH)	440 x 500 x 630 mm	515 x 560 x 770 mm
Arbeitgeschwindigkeiten	108 / 195 / 355 U/min	97 / 220 / 316 U/min
Leistung	0,45 kW	1,1 kW
Eigengewicht	40 kg	99 kg
Stromart	230 V	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.