

Cutter

Gerät mit Edelstahlgehäuse und einem Edelstahlbecken, welches über dem Motor angebracht ist, ist dieser Cutter ein kompaktes Gerät, welches zahlreiche Funktionen erfüllt



Hohe Standfestigkeit durch isolierten Motor und Kessel.
Extrem starker Motor mit Inverter-Getriebe für das Schneiden, Zerkleinern, Aufschlagen, Rühren usw.
Elektronischer Drehzahlregler für maximale Kraft in allen Drehzahlbereichen, Mikroschalter am Deckel, 24 Volt Schaltsteuerung und sehr stabiler transparenter Deckel. Leicht abnehmbarer Kessel und schnelle Reinigung durch das einfache Zerlegen des Gerätes.
Ein Gerät welches zur unerlässlichen Küchenhilfe wird



| Type | Art. Nr. | Leistung | Kessel Kapazität in Liter | Nutz Kapazität in Liter | Messer U/min | Außenmaße B/T/H in mm | Anschluß ⚡ | Gewicht in kg |
|--------|----------|----------------|---------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|---------------|---------------|
| C 4 VV | 090070 | 350 W / 0,5 Hp | 3,3 | 1,5 | 1100 - 2600 | 380 x 320 x 270 | 230 V / 50 Hz | 10 |
| C 6 VV | 090072 | 350 W / 0,5 Hp | 5,3 | 3,1 | 1100 - 2600 | 380 x 320 x 320 | 230 V / 50 Hz | 11 |

Planetenrührmaschine Mixer und Universalrührwerk

Professionelle, kompakte und leistungsstarke Planetenrührmaschine mit kratzfest beschichtetem, pflegeleichtem Gehäuse



Mit der **serienmäßigen Ausstattung** des dreiteiligen Zubehörsatz mit **Rührbesen, Rührspachtel und Knethaken** ist die Maschine extrem flexibel um zu Mischen, Kneten oder zu Schlagen. Mit den 3 Geschwindigkeiten kann die Maschine der jeweiligen Masse genau angepasst werden. Wie z.B. Pizza-, Brot-, Keks-, Croissants-, Brioche-, Biskuit-, Mürbteige, Schlagsahne usw.

Durch die praktischen Schnellverschlüsse und dem schwenkbaren Kessel, ist ein Wechseln der benötigten Werkzeuge oder Kessels sehr einfach und zeitsparend. Die Typen PGPL10 und PGPL20 sind als Tischgeräte konzipiert, die größeren Typen als Standgeräte.



PGPL10, PGPL20, PGPL30

Planetenrührmaschine, Mixer und Universalrührwerk

| Type | Art. Nr. | Kessel Kapazität und Maße | Brotteig-kneten | 3 Geschwin-digkeiten | Außenmaße in mm | Leistung | Anschluß ⚡ | Gewicht in kg |
|--------|----------|-----------------------------|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|
| PGPL10 | 090308 | 10 Liter (Ø 240 / H 240) mm | maximal 2,5 kg | ✓ | 470x450x600 | 0,6 KW (0,8 HP) | 230 V, 50 Hz 1N+PE | 45 |
| PGPL20 | 090310 | 20 Liter (Ø 320 / H 290) mm | maximal 5 kg | ✓ | 540x490x780 | 1,1 KW (1,5 HP) | 230 V, 50 Hz 1N+PE | 65 |
| PGPL30 | 090312 | 30 Liter (Ø 340 / H 320) mm | maximal 6 kg | ✓ | 570x510x810 | 1,5 KW (2 HP) | 230 V, 50 Hz 1N+PE | 66 |
| PGPL40 | 090314 | 40 Liter (Ø 400 / H 380) mm | maximal 9 kg | ✓ | 650x620x1120 | 1,5 KW (2 HP) | 230 V, 50 Hz 1N+PE | 152 |



Serienmäßige Komplettausstattung mit Rührbesen, Rührspachtel und Knethaken

PGPL40