



Planeten-Rührwerk – Modell Twister7

- Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten, Schlagen und Mischen
- Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- Kneten von leichten Teigen
- Schlagen von Eischnee, Sahne, Cocktailsaucen u. ä.
- Mischen, Rühren und Vermengen von Füllungen u. ä.
- Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse in Edelstahloptik
- Max. Verarbeitungsmengen mit entsprechendem Werkzeug:
 - Teig: ca. 1,5-2 kg (bei ca. 600 g Mehl)
 - Eiweiß: ca. 12 Eier
 - Sahne: ca. 1 Liter
 - Fleischfüllung: ca. 2-3 kg
- Inkl. Schneebesens, Flachrührer und Kneethaken
- Einfache Reinigung

Technische Daten	
Modell	Twister 7
Art. Nr.	4215
Schüsselinhalt ca. (brutto)	6 Liter
Abmessungen (BxTxH)	470 x 300 x 485 mm
Arbeitsgeschwindigkeit Rührwerk	45-260 U/min
Arbeitsgeschwindigkeit Achsdrehung	95-580 U/min
Eigengewicht	22 kg
Leistung	0,27 kW
Stromart	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.