



Planeten-Rührwerk Serie Twister

- Robustes und leistungsstarkes Modell zum Kneten, Schlagen, Mischen, Rühren und Vermengen
- Kneten von Teigen (Hefeteig, Rührteig) u. ä.
- Schlagen von Eischnee, Sahne, Cocktailsaucen u. ä.
- Mischen, Rühren und Vermengen von Fleischfüllungen, leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- Arbeitgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse in Edelstahloptik
- Einfache Reinigung
- Inkl. Schneebesens, Flachrührer und Knethaken

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

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.