Kabeljau: 38270073

Edelstahltisch mit Seitenwänden und 2 Ablagen, Tiefe 70 cm, 180 × 70 cm



Beschreibung

Professionelle Handrührgeräte

Professionelle Handrührgeräte sind vor allem in der Konditorei nützliche Geräte, um Teig für Kuchen und Torten zuzubereiten, Eiweiß zu Eischnee zu schlagen und verschiedene Zutaten mit den praktischen Rührbesen zu vermengen.

Professionelle Handrührgeräte: Eigenschaften

Professionelle Rührgeräte unterscheiden sich durch verschiedene Merkmale, die von Modell zu Modell variieren können:

- Fassungsvermögen: Bezeichnet das Fassungsvermögen der Rührschüssel, d.?h. des Behälters, in den die zu vermengenden Zutaten gegeben werden;
- Drehzahl: Diese hängt von der elektrischen Leistung des Rührgeräts ab, das einphasig oder dreiphasig betrieben werden kann;
- Zusatzfunktionen: Turbo, Impulsfunktion, die sich zur Zubereitung von Sahne und Cremes eignet, sowie Dauerbetrieb.

Ein wesentlicher Bestandteil des elektrischen Rührgeräts sind die Rührbesen, die gemäß den geltenden Vorschriften aus lebensmittelverträglichem Edelstahl gefertigt sind.

Einige Modelle verfügen über mehrere Rührbesen, die je nach Art des Teigs ausgetauscht werden können: Die Drahtbesen eignen sich für luftige Teige, da sie Luft einarbeiten; die Knethaken sind hingegen für dichtere und weniger luftige Teige geeignet.

Die Handrührgeräte werden elektrisch betrieben.

Handrührgeräte bei Ristoattrezzature

Alle professionellen Rührgeräte in unserem Katalog sind mit dem CE-Zeichen versehen.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	1800x700x850 mm

Technisches Datenblatt

Nettogewicht	93 kg
Tragfähigkeit	50 kg