Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Rotor Planetenrührmaschine CR30, 30 Liter

Rotor

Produktnummer: 4100.001





Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Rahm schlagen, Biskuit aufschlagen, Mürbteig kneten, Kartoffelstock rühren – und das Team kann sich währenddessen um anderes kümmern. Die **Rotor Planetenrührmaschine CR30, 30 Liter** macht genau das, zuverlässig und immer mit dem gleichen Resultat.

Die **Rotor CR30** ist die **30-Liter-Planetenrührmaschine als Bodenmodell ohne Anschlussgetriebe**. 8 Geschwindigkeiten von 64 bis 353 U/min.

Standardzubehör: Chromstahlkessel 30 Liter, Besen, Flachrührer und Kneter aus Edelstahl und abnehmbarer Schutzschirm mit Einfülltrichter. Optional 15-Liter-Kessel, Werkzeuge und Kesselabstreifer.

Robust und leistungsstark für die tägliche Produktion grosser Mengen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Planetenrührwerk: Das Werkzeug erfasst die ganze Schüssel – kein Nachschaben nötig
- Mehrere Geschwindigkeiten für Rahm, Massen und schwere Teige
- Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl, einfach zu reinigen
- Schutzgitter mit Einfülltrichter – Zutaten während des Laufs nachgeben

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Hotels, Konditoreien, Bäckereien, Heime und Kantinen – die Kesselgrösse richtet sich nach Ihren Mengen.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	30
Breite mm:	631
Tiefe mm:	771
Höhe mm:	1367
Gewicht kg:	165