

DE	PLANETEN-RÜHRMASCHINE „CHEF 9000“
GB	MIXING AND KNEADING MACHINE „CHEF 9000“
IT	IMPASTATRICE ELETTRONICA „CHEF 9000“
ES	BATIDORA MEZCLADORA „CHEF 9000“

- Volumen: 7,5 Liter
- Schüssel Ø: 235 mm / Höhe: 205 mm
- Rührgeschwindigkeit stufenlos regelbar
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Rührschüssel aus rostfreiem Edelstahl
- Sicherheitsschutzgitter mit Mikroschalter
- inklusive Schneebesen, Haken und Rührbesen
- Spannung 230 V, 50 Hz
- Capacity: 7,5 liters
- Bowl Ø: 235 mm / H: 205 mm
- Variable speed
- Housing made of varnished steel
- Mixing bowl made of stainless steel
- Safety screen for protection and security
- Including whisk, hook and beater
- Voltage 230 V, 50Hz

#	↔ mm	⚡	⚖ kg	🛒
159900	420 x 250 x 420 mm	325 W	17,5	1



DE	SPIRALTEIGMASCHINEN
GB	SPIRAL MIXER
IT	IMPASTATRICI A SPIRALE
ES	BATIDORA



- Kessel, Kneiter und Antrieb aus verstärktem Edelstahl
- Kugelgelagertes Getriebe
- Antrieb mit Induktionsmotor
- Gehäuse pulverbeschichtet
- High resistance stainless steel bowl, spiral and shaft
- Ball bearing transmission
- induction motor
- Body made of non-toxic powdered epoxy.

#	153640	153650
	Alexo Mix8	Alexo Mix12
📦	8	12
Teig-Kapazität / dough capacity kg	6	10
Ø Schüssel / Ø bowl	26	28
⚡ (Induktionsmotor / induction motor)	250	300
🔌 / Hz	220 V / 50 – 60	220 V / 50 – 60
⚖ kg	30	34
Umdrehungen / min. / RPM	68 – 208	68 – 208
→ mm	280	300
↗ mm	490	510
↑ mm	390	450

