

Krefft Küchenmaschinen - Professionelle Systemlösungen



Krefft Planeten-Rühr- und Knetwerk R 1100

Das Planeten- Rühr- und Knetwerk **R 1100** zum Rühren von Mayonnaise und leichten Teigen, Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen, Schlagen von Sahne, Eischnee sowie Vermischen von Füllmengen und Hackmassen.

Die Vorteile in der Übersicht:

- Die Drehbewegung des Werkzeugträgers beim **R 1100** ist jetzt gegenläufig zur Drehbewegung des Werkzeuges. Dadurch wird eine deutlich bessere Vermischung in kürzester Zeit erreicht.
- Der Kessel des **R 1100** mit einer Füllmenge von 15,5 Litern form verändert für die Verarbeitung auch geringerer Füllmengen
- Der Knethaken des **R 1100** in neuer Form für ein besseres Knetergebnis
- Die Abgangsdrehzahl des **R 1100** wurde geringfügig erhöht, um kürzere Misch- und Knetzeiten zu erzielen.
- TÜV geprüft

PRODUKT-INFO