

## Krefft Küchenmaschinen - Professionelle Systemlösungen



### Rühren, Kneten, Schlagen oder Mahlen

Wählen Sie das passende Rühr-, Schlag- und Knetwerkzeug aus unserem Lieferprogramm. Zum Beispiel das Planeten- Rühr- und Knetwerk **R 4** zum Rühren von Mayonnaise und leichten Teigen, Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalsteigen, Schlagen von Sahne, Eischnee sowie Vermischen von Füllmengen und Hackmassen. Das Rühr- und Schlagwerk **R 2** zum Rühren von Mayonnaise, Crepes- und anderen Rührteigen, Schlagen von Sahne und Eischnee, sowie der Zubereitung von Puddings und Quarkspeisen. Das Rühr- und Knetwerk **KW 2-1** zum Rühren und Kneten von leichten Teigen und Massen. Die Getreidemühle **GEM 2** ist ideal zum Mahlen aller Arten von Getreide, Mais, Ölsaaten und Gewürzen. Zur schonenden Herstellung von Flocken z.B. für die Vollwerternährung aus den verschiedenen Getreidesorten wie Hafer, Weizen, Roggen, Reis oder Leinsamen wählen Sie die Flockenmühle **FM 2**. Mit der Beerenpresse **AP 2 N** stellen sie naturbelassene Säfte für Gelee, Konfitüren oder ähnlichem her.

Besondere Vorteile des Planeten- Rühr- und Schlagwerkes **R 4** in der Übersicht:

- Die Drehbewegung des Werkzeugträgers beim **R 4** ist jetzt gegenläufig zur Drehbewegung des Werkzeuges. Dadurch wird eine deutlich bessere Vermischung in kürzester Zeit erreicht.
- Der Kessel des **R 4** mit einer Füllmenge von 8 Litern formverändert für die Verarbeitung auch geringerer Füllmengen
- Der Knethaken des **R 4** in neuer Form für ein besseres Knetergebnis
- Die Abgangsdrehzahl des **R 4** wurde geringfügig erhöht, um kürzere Misch- und Knetzeiten zu erzielen.