

Kleingeräte in der Küche

Getreidemühle

300 Watt

Füllmenge 800 g

Stein- oder Keramikmahlwerk:

- feines Ergebnis

Stahlmahlwerk:

- etwas gröber für alle Getreidearten
- auch für Ölsaaten geeignet

Entsafter

Zentrifuge:

- min. 500 Watt
- eignet sich nicht für Beerenobst und Gras

Presse:

- min. 200 Watt
- für alle Lebensmittel geeignet

Pürierstab

180-700 Watt

Kurzbetriebszeit beachten

Nennaufnahme: 450-750 Watt

Netzbetrieb oder kabellos

6-8 Leistungsstufen oder stufenlos

Zubehör möglich:

- Zerkleinerer (kein Eis zerkleinern)
- Schneebesen
- Küchenmaschinenaufsatz mit Knethaken und Zerkleinerungsscheiben zum Raspeln und Schnitzeln
- Ice crusher
- Mixbecher

Standmixer

400-700 Watt

Automatikprogramme möglich

2-5 Leistungsstufen

Momentschaltung

Nutzinhalt 1,5 bis 1,8 Liter

Ice crushen möglich

Hochleistungsmixer:

- 1200 Watt
- hohe Umdrehungszahlen (min. 20 000)

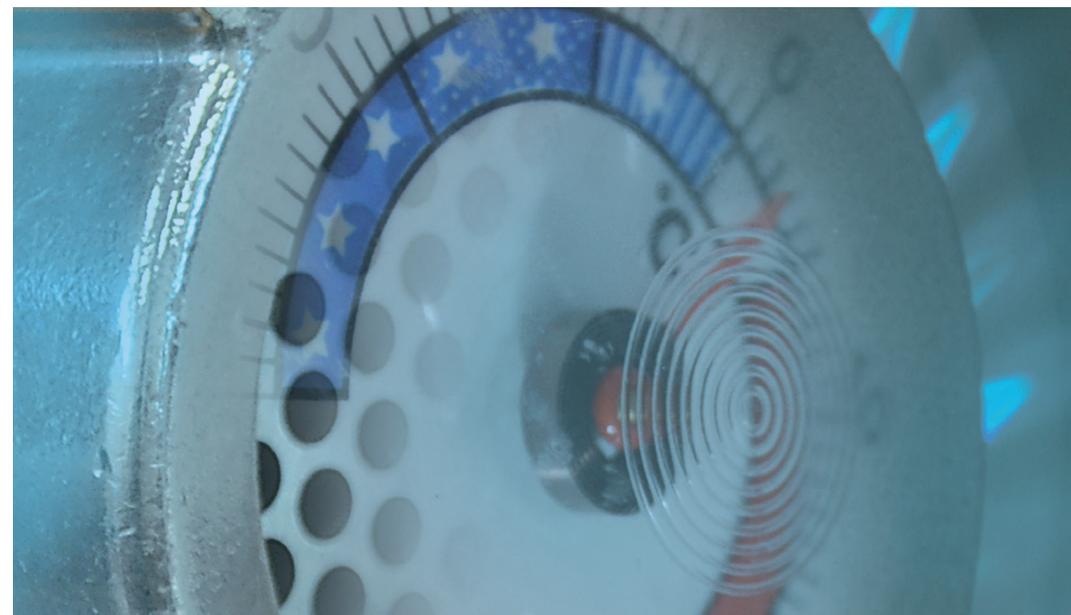
Eisbereiter

Akku:

- ca. 15 Watt
- Nutzinhalt bis 0,5 l Eis
- kein Dauerbetrieb

Kompressor:

- ca. 200 Watt
- Nutzinhalt bis 0,7 l Eis
- Dauerbetrieb
- Timer vorteilhaft



Küchen- maschinen

Impressum

Redaktion: Abteilung Haushaltstechnik
Agrarbildungszentrum des Bezirks Oberbayern



Agrarbildungszentrum
Landsberg am Lech



bezirk  oberbayern

Küchenmaschinen

Vorüberlegungen
Vorgesehener Einsatz
Platzbedarf
Handhabung
Reinigung
Sicherheit
Verarbeitungsmenge
Preis-/Leistungsverhältnis
Besondere Ausstattungsmerkmale
Kabelaufrollautomatik
Zubehörschublade
Integrierte Waage
Elektronischer Timer mit Programmierung
Programmierte Knetprogramme
Digitaldisplay
Integrierte Kochplatte

Handrührgerät

Nennaufnahme
150–500 Watt
Leistungsregulierung
3–5 Schaltstufen
stufenlos
Max. Teigmenge
bis höchstens 1,0 kg
Zubehör
Knethaken
Rührbesen
Sonderzubehör
Schnellmixstab
Passierstab
evtl. Zerkleinerungsbehälter
Besonders geeignet
für kleine Mengen
schnell betriebsbereit

Küchenmaschinen mit
Schwerpunkt Teigherstellung

Standküchenmaschine

Nennaufnahme
500–1600 Watt
Leistungsregulierung
2–4 Schaltstufen
stufenlos durch elektronische Steuerung
Max. Mehlmenge/Teigmenge
0,5 bis 2,0 kg Mehl
1,0 bis 4,5 kg Teig
Zubehör
Durchlaufschnitzler
Fleischwolf
Entsafter
Fruchtpresse
Getreidemühle
Zitruspresse
Eisbereiter
Mixbecher
Gewürzmühle
Nudelvorsatz
Spritzgebäckvorsatz
Reibevorsatz

Küchenmaschinen mit
Schwerpunkt Zerkleinerung

Kompaktküchenmaschine

Nennaufnahme
400 – 1200 Watt
Leistungsregulierung
2–4 Schaltstufen
stufenlos durch elektronische Steuerung
Max. Mehlmenge/Teigmenge
0,5 bis 1,5 kg Mehl
1,0 bis 3,0 kg Teig
Zubehör
Arbeitsschüssel
Knethaken
Rührbesen
2–3 Zerkleinerungsscheiben
evtl. Mixbecher
Entsafter
Zitruspresse