




	Kenwood Titanium Chef Patissier	Ankarsrum	Häussler Alpha G2
		 Red	
	Allrounder, ideal für Biskuit- und Kuchenmassen, Brotteige	Innovatives Knetsystem, ideal für schwerere Teige, Brotteige	Profi 2-Gangmaschine wie in der Backstube, geeignet für häufigen Gebrauch und grössere Mengen
Volumen Rührschüssel	5 & 7 Liter	7 Liter	8.5 Liter
Fassungsvermögen	Bis 5 kg (3 kg Mehl)	Bis 5 kg (3 kg Mehl)	Bis 5 kg (3 kg Mehl)
Gewicht	8,5 kg	8,6 kg	29 kg
Grösse	38.5 cm x 39.5 cm x 20 cm	26.8 cm x 36 cm x 40 cm	28 cm x 45 cm x 40 cm
Leistung	1400 Watt	1500 Watt / 2.04 PS	2000 Watt
Netzspannung	230 V	230 V	230 V / 0,37 kW
Funktionen	<ul style="list-style-type: none"> Mischen, Kneten, Schlagen, Rühren, Erhitzen 	<ul style="list-style-type: none"> Mischen, Kneten, Schlagen, Rühren 	<ul style="list-style-type: none"> Mischen, Kneten, Schlagen, Rühren
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> Elektronik mit div. Funktionen Drehender Knethacken Leistungsstark, ausdauernd, sehr robust Planetenrührwerk eine Menge Zusatzfunktionen (Wärmefunktion, Timerfunktion) Riesenauswahl an Zubehör Grosse Rührschüssel Sehr stabiler Stand Einfache Bedienung Einfach Reinigung Für kleinere und grössere Teigmengen geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Elektronik, alles mechanisch Drehender Kübel Leistungsstark, ausdauernd, sehr robust Planetenrührwerk Schonendes Kneten Riesenauswahl an Zubehör Grosse Rührschüssel Sehr stabiler Stand Innovative und einfache Bedienung Einfach Reinigung Rührwerk für perfekten Eischnee Für kleinere und grössere Teigmengen geeignet In div. Farben erhältlich 	<ul style="list-style-type: none"> Elektronik mit div. Funktionen Drehender Kübel mit drehendem Knethacken Leistungsstark, ausdauernd, sehr robust Planetenrührwerk Riesenauswahl an Zubehör Grosse Rührschüssel Sehr stabiler Stand Einfache Bedienung Einfach Reinigung Mit rund 30 kg eher schwere Maschine Ideal für grössere Teigmengen In div. Farben erhältlich