

Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, dreiphasig, Geschwindigkeitsregler, mechanische Steuerung

MODELL: PLN20V-TR

3.232,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Spannung	dreiphasig - 400 V
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	20 Liter
Geschwindigkeit	variable Geschwindigkeit
Systemsteuerung	mechanisch
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine

Kessel	Schnelltrennung
Antrieb	Riemenantrieb
Material des Kessels	Acciaio INO x
Normative	CE

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, dreiphasig, Geschwindigkeitsregler, mechanische Steuerung

Die Planetenrührmaschine ist für die Herstellung von Gebäcken geeignet: Sahne, Cremes, Soßen und viele Teige und stellt ein unverzichtbares Gerät im Bereich Gastronomie dar.

Die Struktur ist aus kratzfester Farbe mit Epoxidpulvern und enthaltet den Kettenantrieb und die mechanische Steuerung. Der Schutzdeckel ist aus thermogeformtem ABS.

Der Kessel, der Schneebesen und das Schutzgitter sind aus Edelstahl AISI304, die Knetspirale und der Knethaken sind aus Aluminium.

Diese Planetenrührmaschine verfügt über einen **Gummikettenantrieb**, der Zuverlässigkeit und Geräuschlosigkeit gewährleistet.

Vier verstellbaren Füßen ermöglichen die eine perfekte Nivellierung der Maschine. Es gibt auch einen **Mikroschalter** am Deckel und am Kessel und **einen mechanischen Geschwindigkeitsregler.**

Es ist nicht ratsam, die geeignete Höchstmengen von Teig zu überschritten.

Es wird empfohlen, das Gerät mit einem feuchten Tuch ohne scheuernde Reinigungsmittel zu reinigen.

ZUSÄTZLICHE ZUBEHÖR KÖNNEN AUF ANFRAGE ZUR STANDARDAUSTATTUNG HINZUFÜGEN.

STANDARDAUSSTATTUNG:

- 1 Kessel

- 1 Schneebesen

- 1 Knethaken

- 1 Flachrührer

FOTO REIN INDIKATIV