



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

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 enthält 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 überschreiten.

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