

**Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, dreiphasig, 3
Geschwindigkeiten, mechanische Steuerung**

Preis: 2.846,00 € + IVA



Referenz: PLN20M

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Planetenrührmaschinen

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, dreiphasig, 3 Geschwindigkeiten, 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, der Flachrührer 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 ZUBEHÖRE KÖNNEN AUF ANFRAGE ZUR STANDARDAUSSTATTUNG HINZUFÜGEN.

STANDARDAUSSTATTUNG:

- 1 Kessel

- 1 Schneebesen

- 1 Knethaken

- 1 Flachrührer

FOTO REIN INDIKATIV

Kundenauftrag

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Spannung	dreiphasig - 400 V
Systemsteuerung	mechanisch
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	20 Liter
Kessel	Schnelltrennung
Antrieb	Riemenantrieb
Geschwindigkeit	variable Geschwindigkeit
Material des Kessels	Acciaio INOX

Erstellt am 19/04/2026