

**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.**

### STANDARD AUSSTATTUNG:

- 1 Kessel

- 1 Schneebesen

- 1 Knethaken

- 1 Flachrührer

**FOTO REIN INDIKATIV**

---

### Eigenschaften

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

Erstellt am 04/06/2026