

**Tisch-Planetenrührmaschine, 60 L, dreiphasig, 3  
Geschwindigkeiten, mechanische Steuerung**

**Preis: 5.205,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** PLN60M

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Planetenrührmaschinen

---

## Kurzbeschreibung

---

## Beschreibung

### **Tisch-Planetenrührmaschine, 60 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 Schneebeesen 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 STANDARDAUSSTATTUNG HINZUFÜGEN.**

### STANDARDAUSSTATTUNG:

- 1 Kessel

- 1 Schneebeesen

- 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>	60 Liter
<b>Kessel</b>	Schnelltrennung
<b>Antrieb</b>	Riemenantrieb
<b>Geschwindigkeit</b>	variable Geschwindigkeit
<b>Material des Kessels</b>	Acciaio INOX

Erstellt am 18/04/2026