

Tisch-Planetenrührmaschine, herausnehmbarer Kessel, 5 L, einphasig

Preis: 364,00 € + IVA



Referenz: GPLAN5M

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Planetenrührmaschinen

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, herausnehmbarer Kessel, 5 L, einphasig

Die Planetenrührmaschine ist für die Herstellung verschiedener Teigarten geeignet: Pizza, Brot, Keksen, Croissants, Brioche, Windbeutel, Biskuitteige, Mürbeteige, Meringues, Pürees, Mayonnaise, verschiedene Saucen und Schlagsahne.

Die Bestandteile der Maschine sind: der Kessel, der Schneebesen und das Schutzgitter (aus Edelstahl AISI304) und die Knetspirale und der Spachtel (aus Aluminium).

Diese Planetenrührmaschine verfügt über einen **Zahnradantrieb**.

Sie verfügt über einen **Mikroschalter** am Deckel und am Kessel.

Der Kessel ist herausnehmbar und die Zubehörteile können schnell eingesetzt werden (**Schnellkopplung**).

Der Kessel kann mit dem seitlichen Drehknopf angehoben und abgesenkt werden.

ZUBEHÖR IM LIEFERUMFANG:

1. Knethaken: klebrige Teige

2. Flachrührer: Farcen (z.B. Gnocchifarce)

3. Schneebesen: Sahne und Eier

Der Kessel ist leicht herausnehmbar und der Kopf ist beweglich bis zu 150 mm.

Die 10 stufige Geschwindigkeit der Maschine ist regulierbar.

Die Zubehörteile sind höhenverstellbar, sodass sie den Boden des Kessels nicht berühren.

Es ist möglich, verschiedene Zubereitungen zu realisieren:

Schneebesen: Konditorcremes, Eier, Kuchen

Knethaken: Nudelteig, Brot, Pizzateig

Flachrührer: Porridge, Farce, Kekse

STANDARD AUSSTATTUNG:

- Schutzgitter Ø 215 mm

- Stromkabel + Stecker

- Kessel Ø 220 mm

- Schneebeesen L 200 mm x Ø 130 mm

- Flachrührer Ø 145 mm

- Knethaken L 230 m

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 230 mm x T 340 mm x H 420 mm
Leistung	0,25 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	Netzkabel + Stecker, Kessel, Schneebeesen, Flachrührer, Knethaken, Geschwindigkeitsregler (0-10)
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	5 Liter
Spannung	230 V/ 1 / 50 Hz
Geschwindigkeit	SPIRALE: 0-550 RPM
Teigkapazität	0,75 kg
Mindest Teigmasse	0,2 Kg

Erstellt am 29/04/2026