

Tisch-Planetenrührmaschine, herausnehmbarer Kessel, 7 L, einphasig

MODELL: GPLAN7M

Außenmaße

B 250 x T 400 x H 430 mm

414,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 250 mm x T 400 mm x H 430 mm
Leistung	0,27 kW
Nettogewicht	17 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	7 Liter
Geschwindigkeit	635 U/Min.
Teigkapazität	1,05 Kg
Mindest Teigmasse	0,3 Kg

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Netzkabel + Stecker, Kessel, Schneebesen, Flachrührer, Knethaken, Geschwindigkeitsregler (0-10)
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Kessel	abnehmbar
Antrieb	Zahnradantrieb
Material Utensil	Edelstahl
Material des Kessels	Acciaio INO x
Normative	CE

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, herausnehmbarer Kessel, 7 L, einphasig

Die Planetenrührmaschine ist für die Herstellung verschiedener Teigarten geeignet: Pizza, Brot, Keksen, Croissants, Brioches, 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 bis zu 550 mm mit dem seitlichen Drehknopf angehoben.

Die 10 stufige Geschwindigkeit der Maschine ist regulierbar.

AUSWAHL DER GESCHWINDIGKEIT UND ZUBEHÖR:

1. Knethaken: ideal für härte Teige, mit niedriger Geschwindigkeit zu verwenden. **Das Mehlgewicht ist auf dem Kessel angezeigt. Das Wassergewicht muss zirka 47/50% des Mehlgewichtes betragen.**

2. Quirl: ideal für flussige Teige, Kuchen, Pürees und Farcen, mit mittlerer Geschwindigkeit zu verwenden.

3. Schneebesen: ideal für Sahne und Eier, mit höher Geschwindigkeit zu verwenden.

Es ist möglich, verschiedene Zubereitungen zu realisieren:

Schneebesen: Konditorcremes, Eier, Kuchen

Knethaken: Nudelteig, Brot, Pizzateig

Flachrürer: Porridge, Farce, Kekse

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Schutzgitter Ø 250 mm x H 80 mm

- Stromkabel + Stecker

- Kessel Ø 250 mm x H 210 mm

- Schneebesen L 215 mm x Ø 140 mm

- Flachrührer L 225 mm x Ø 160 mm

- Knethaken L 225 mm

FOTO REIN INDIKATIV