

Tisch-Planetenrührmaschine, 10 L, einphasig, 3 Geschwindigkeiten

Preis: 818,00 € + IVA



Referenz: GPLAN10M

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Planetenrührmaschinen

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, 10 L, einphasig, 3 Geschwindigkeiten

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 Struktur ist aus einer mit kratzfester Farbe; der Kessel, der Schneebesen und das Schutzgitter sind aus Edelstahl AISI304; die Knetspirale und der Spachtel sind aus Aluminium.

Diese Planetenrührmaschine verfügt über einen **Zahnradantrieb**.

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

Der Maschinenkopf ist fest fixiert, der Kessel ist herausnehmbar und die Zubehörteile können schnell eingesetzt werden (Schnellkupplung).

Das Schutzgitter ist drehbar. Die Tisch-Planetenrührmaschine verfügt über 3 Geschwindigkeiten.

Für Pizza und Brot: jeweils 2 Kg Teig.

AUSWAHL DER GESCHWINDIGKEIT UND ZUBEHÖR:

1. Kneithaken: ideal für harte 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.

KESSELANHEBUNG:

Drehen Sie den Hebel während der Knetphase, um der Kessel bis zur Haltevorrichtung anzuheben. Am Ende der Knetphase, drehen Sie wieder den Hebel, um der Kessel absenken und die Zubehörteile zu entfernen.

Es ist möglich, verschiedene Zubereitungen zu realisieren:

Schneebesen: Konditorcremes, Eier, Kuchen

Kneithaken: Nudelteig, Brot, Pizzateig

Flachrührer: Porridge, Farce, Kekse

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Schutzgitter Ø 260 mm

Kundenauftrag

- Stromkabel + Stecker
- Kessel Ø 270 mm x H 270 mm
- Schneebesen L 260 mm x Ø 140 mm
- Flachrührer L 265 mm x Ø 145 mm
- Knethaken L 265 mm

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 430 mm x T 390 mm x H 610 mm
Leistung	0,45 KW
Nettogewicht	53 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	cavo + presa, vasca, frusta, foglia, uncino, Griglia girevole. 3 Velocità di regolazione
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	10 Liter
Kessel	abnehmbar
Antrieb	Zahnradantrieb
Geschwindigkeit	3 Geschwindigkeiten
Geschwindigkeit	110/178/355 U/Min.
Struktur der Rührmaschine	kratzfeste Farbe
Werkzeuge	Schnellkupplung
Material Utensil	Edelstahl
Teigkapazität	3 Kg
Material des Kessels	Acciaio INOX
Mindest Teigmasse	0,9 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino