

Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, einphasig, 3 Geschwindigkeiten

MODELL: GPLAN20M

Außenmaße

B 495 x T 450 x H 790 mm

982,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 495 mm x T 450 mm x H 790 mm
Leistung	1,1 KW (1,5 HP)
Nettogewicht	80 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	20 Liter
Spannung	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Geschwindigkeit	SPIRALE: 104/187/365 RPM
Teigkapazität	7,5 Kg
Mindest Teigmasse	2,3 Kg

Geschwindigkeit	3 Geschwindigkeiten
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Antrieb	Zahnradantrieb
Struktur der Rührmaschine	kratzfeste Farbe
Werkzeuge	Schnellkupplung
Material Utensil	Edelstahl
Material des Kessels	Acciaio INO x
Normative	CE

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, einphasig, 3 Geschwindigkeiten

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 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 und eine **Zeitschaltuhr** 0-60´.

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

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

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

Das Gerät kann durch die rote Taste vor Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.

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.

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

Knethaken: Nudelteig, Brot, Pizzateig

Flachrürer: Porridge, Farce, Kekse

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Schutzgitter Ø 340 mm

- Stromkabel + Stecker

- Kessel Ø 350 mm x H 310 mm

- Schneebesen L 340 mm x Ø 200 mm

- Flachrührer L 325 mm

- Knethaken L 325 mm

FOTO REIN INDIKATIV