

**Tisch-Planetenrührmaschine, fixer Maschinenkopf, 20 L,  
dreiphasig, 3 Geschwindigkeiten**

**Preis: 982,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** GPLAN20T

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Planetenrührmaschinen

---

## Beschreibung

### Tisch-Planetenrührmaschine, 20 L, dreiphasig, 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 mit kratzfester Farbe beschichtet; **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 an der Schale und eine **Zeitschaltuhr 0-60'**.

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

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. 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

## Kundenauftrag

### STANDARD AUSSTATTUNG:

- Schutzgitter Ø 340 mm
- Stromkabel
- Kessel Ø 350 mm x H 310 mm
- Schneebeesen L 340 mm x Ø 200 mm
- Flachrührer L 325 mm
- Knethaken L 325 mm x Ø 200 mm

DER STECKER IST NICHT INBEGRIFFEN.

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 495 mm x T 450 mm x H 790 mm
<b>Leistung</b>	1,1 KW (1,5 PS)
<b>Nettogewicht</b>	80 Kg
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Standardausstattung</b>	Netz kabel, Kessel, Schneebeesen, Flachrührer, Knethaken, Zeitschalter, drehbares Gitter, 3 Geschwindigkeitsstufen
<b>Teigknetmaschinen - Modelltypen</b>	Planetenrührmaschine
<b>Fassungsvermögen der Teigknetmaschine</b>	20 Liter
<b>Kessel</b>	abnehmbar
<b>Antrieb</b>	Zahnradantrieb
<b>Geschwindigkeit</b>	3 Geschwindigkeiten
<b>Geschwindigkeit</b>	104/187/365 U/Min.
<b>Struktur der Rührmaschine</b>	kratzfeste Farbe
<b>Werkzeuge</b>	Schnellkupplung
<b>Material Utensil</b>	Edelstahl
<b>Teigkapazität</b>	7,5 Kg
<b>Material des Kessels</b>	Acciaio INOX
<b>Mindest Teigmasse</b>	2,3 Kg
<b>Stromkabel</b>	NICHT inbegriffen
<b>Cavo di alimentazione</b>	Cavo monofase 5 poli(3P+N+T)