

**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

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

