

Tisch-Planetenrührmaschine, fester Kopf, 30 L, dreiphasig, 3 Geschwindigkeiten

MODELL: GPLAN30T

Außenmaße

B 530 x T 590 x H 1000 mm

2.057,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 530 mm x T 590 mm x H 1000 mm
Leistung	1100 W
Nettogewicht	152 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	30 Liter
Geschwindigkeit	104/206/399 U/Min.
Teigkapazität	9 Kg
Mindest Teigmasse	2,7 Kg
Geschwindigkeit	3 Geschwindigkeiten
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Standardausstattung	Netzkabel, Kessel, Schneebesen, Flachrührer, Knethaken, Zeitschalter, drehbares Gitter, 3 Geschwindigkeitsstufen
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Kessel	abnehmbar
Antrieb	Zahnradantrieb
Struktur der Rührmaschine	kratzfeste Farbe
Werkzeuge	Schnellkupplung
Material Utensil	Edelstahl
Material des Kessels	Acciaio INO x
Normative	CE

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, 30 L, dreiphasig, 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 mit einer 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 am Kessel und eine **Zeitschaltuhr** 0-60´.

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

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 380 mm

- Stromkabel

- Kessel Ø 390 mm x H 400 mm

- Schneebesen L 420 mm x Ø 230 mm

- Flachrührer L 410 mm x Ø 235 mm

- Knethaken L 410 mm

DER STECKER IST NICHT INBEGRIFFEN.

FOTO REIN INDIKATIV