

Tisch-Planetenrührmaschine, fester Kopf, 40 L, dreiphasig, 3 Geschwindigkeiten

Preis: 2.064,00 € + IVA



Referenz: GPLAN40T

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Planetenrührmaschinen

Beschreibung

Tisch-Planetenrührmaschine, fester Kopf, 40 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 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 an der Schale 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 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

Knethaken: Nudelteig, Brot, Pizzateig

Flachrührer: Porridge, Farce, Kekse

STANDARD AUSSTATTUNG:

- Schutzgitter Ø 415 mm
- Stromkabel
- Kessel Ø 425 mm
- Schneebeesen L 420 mm x Ø 260 mm
- Flachrührer L 410 mm x Ø 260 mm
- Knethaken L 400 mm

DER STECKER IST NICHT INBEGRIFFEN.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 550 mm x T 650 mm x H 1000 mm
Leistung	2,2 KW
Nettogewicht	154 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	Netzkabel, Kessel, Schneebeesen, Flachrührer, Knethaken, Zeitschalter, drehbares Gitter, 3 Geschwindigkeitsstufen
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Planetenrührmaschine
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	40 Liter
Kessel	abnehmbar
Antrieb	Zahnradantrieb
Geschwindigkeit	3 Geschwindigkeiten
Geschwindigkeit	104/206/399 U/Min.
Struktur der Rührmaschine	kratzfeste Farbe
Werkzeuge	Schnellkupplung
Material Utensil	Edelstahl
Teigkapazität	12 Kg
Material des Kessels	Acciaio INOX
Mindest Teigmasse	3,6 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino