



TOPERCZER
Gastronomietechnik



PLANETENRÜHR- UND SCHLAGWERK SP800A

Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminiumdruckguss, silbergrau oder weiß lackiert
serienmäßig mit Kessel aus INOX-Stahl, Schneebesen (Edelstahldrähte), Kneithaken und Bischof aus Alu-Legierung
3-Gang Direkt - Getriebeantrieb (keine Riemen)
sehr leicht zu reinigen
serienmäßig mit Abschaltautomatik - bei abgesenktem Kessel oder abgenommener Schutzabdeckung (aus bruchsicherem Kunststoff mit großer Einfüllöffnung)
mit Zeituhr (max. 15 Minuten oder kontinuierlicher Betrieb)
leicht auswechselbare Werkzeuge durch Bajonettverschluss
in 230 V Wechselstrom lieferbar



PLANETENRÜHR- UND SCHLAGWERK SP800A

/ Kapazitäten

Kartoffelpüree 2,1 kg
Pastete 2,1 kg
Kuchen / Früchtekuchen 4,0 kg
Biskuitkuchen 1,4 kg
Tortenmasse 2,1 kg
Madeira 2,1 kg
Pudding 2,1 kg
Fondant 1,4 kg
Schlagobers 2 Liter
Schnee 0,4 Liter
Mayonnaise 0,4 Liter
Waffel- oder Palatschinkenteig 2,4 Liter
Eierteigwaren 2,0 kg
Croissants (kg Mehl) 2,0 kg
Brioche (kg Mehl) 3,2 kg
leichter Brotteig, 65% Feuchtigkeit* 2,0 kg
schwerer Brotteig, 60% Feuchtigkeit* 1,8 kg
Pizzateig, 50% Feuchtigkeit* 1,5 kg
Pizzateig, 40% Feuchtigkeit* 1,2 kg

(* 25 Teile Mehl / 12,5 Teile Wasser=50% Feuchtigkeit)

Kesselinhalt:	7,6 L
Stellfläche (bxt):	260 x 360 mm
Außenmaße (bxtxh):	300 x 400 x 580 mm
Drehzahl:	3 Gänge mit 132, 235 und 421 U/min.
Eigengewicht:	27 kg
Motorleistung:	200 W
Spannung:	230 V Wechselstrom
Optionales Zubehör:	Knethaken und Bischof aus Edelstahl



serienmäßiges Zubehör



große Einfüllöffnung



SP800A
weiss lackiert

Vertragshändler