



**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)

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



serienmäßiges Zubehör



große Einfüllöffnung



SP800A  
weiss lackiert

Vertragshändler