



TOPERCZER
Gastronomietechnik



Modell TOP SP200A

PLANETENRÜHR- UND SCHLAGWERK

SP100A - SP200A - SP22HA

Planetenrühr- und Schlagwerk aus massivem Aluminiumdruckguss
serienmäßig mit Kessel aus INOX-Stahl, Schneebesens (Edelstahlstränge),
Knethaken und Flachrührer (Bischof) aus Alu-Legierung
3-Gang Getriebeantrieb
mit Zeituhr (max. 15 Minuten oder kontinuierlicher Betrieb)
sehr leicht zu reinigen
serienmäßig mit Abschaltautomatik - bei abgesenktem Kessel
oder geöffnetem/abgenommenen Kesselschutzgitter (abnehmbar)
mit Anschlussnabe für Zusatzeinrichtungen wie Aufsteckfleischwolf,
Aufsteckgemüseschneider und Aufsteckpassiergerät
Reduziergarnitur für SP200A und SP22HA erhältlich
leicht auswechselbare Werkzeuge durch Bajonettverschluss
in 400 V Drehstrom (nur auf Wunsch in 230 V Wechselstrom) lieferbar.



PLANETENRÜHR- UND SCHLAGWERK

SP100A - SP200A - SP22HA

/ optional:

- Edelstahl Flachrührer und Teighaken
- Reduziergarnitur auf 10 Liter für SP200A und SP22HA
- Kesselabstreifer für SP200A und SP22HA
- Edelstahlunterschrank mit Werkzeuglade
Abmessung 500x500x500 mm, Eigengewicht 35 kg,
extra Räder Durchm. 100 mm, 2 davon feststellbar

Kapazitäten je Modell	Werkzeug und Geschwindigkeit	SP100A	SP200A	SP22HA
Waffel- oder Palatschinkenteig	Flachrührer	4,7 Liter	7,5 Liter	9,5 Liter
Schlagobers	Schneebesen	1,9 Liter	3,8 Liter	4,7 Liter
Kartoffelpüree	Flachrührer	3,6 kg	6,8 kg	8,2 kg
Schnee	Schneebesen	0,5 Liter	1,0 Liter	1,2 Liter
Baiser (Liter Wasser)	Schneebesen	0,4 Liter	0,7 Liter	0,8 Liter
Donut-Teig, 65 % Wasser	Teighaken, 1. und 2. Gang	2,0 kg	4,1 kg	5,4 kg
schwerer Brotteig, 55 % Wasser	Teighaken, nur 1. Gang	3,4 kg	6,8 kg	9,1 kg
Brot- und Rollteig, 60 % Wasser	Teighaken, nur 1. Gang	5,7 kg	8,4 kg	11,3 kg
Pizzateig, dünn, 40 % Wasser	Teighaken, nur 1. Gang	2,3 kg	4,1 kg	5,7 kg
Pizzateig, mittel, 50 % Wasser	Teighaken, nur 1. Gang	2,3 kg	4,5 kg	6,8 kg
Pizzateig, dick, 60 % Wasser	Teighaken, nur 1. Gang	4,5 kg	9,1 kg	11,3 kg
Zuckerguss	Flachrührer	2,7 kg	5,4 kg	6,8 kg
Kuchen	Flachrührer	4,5 kg	9,1 kg	11,3 kg
Pastete	Flachrührer	4,5 kg	8,2 kg	10,0 kg
Eierteigwaren	Teighaken	0,9 kg	2,3 kg	2,7 kg

Modell TOP SP100A

Kesselinhalt:

10 Liter

Stellfläche (bxt):

370 (300) x 400 mm

Außenmaße (bxtxh):

460 x 500 x 770 mm

Drehzahl:

1. Gang: 106 U/min, 2. Gang: 196 U/min, 3. Gang: 358 U/min

Motorstärke:

250 W

Spannung:

400 V (230 V)

Gewicht:

80 kg

Modell TOP SP200A

Kesselinhalt:

20 Liter

Stellfläche (bxt):

410 (300) x 425 mm

Außenmaße (bxtxh):

510 x 530 x 870 mm

Drehzahl:

1. Gang: 106 U/min, 2. Gang: 196 U/min, 3. Gang: 358 U/min

Motorstärke:

370 W

Spannung:

400 V (230 V)

Gewicht:

90 kg

Modell TOP SP22HA

Kesselinhalt:

24 Liter

Stellfläche (bxt):

480 (370) x 470 mm

Außenmaße (bxtxh):

570 x 560 x 910 mm

Drehzahl:

1. Gang: 102 U/min, 2. Gang: 183 U/min, 3. Gang: 352 U/min

Motorstärke:

550 W

Spannung:

400 V (230 V)

Gewicht:

110 kg



Bedienelemente
TOP SP200A



Edelstahlunterschrank
mit Werkzeuglade



Werkzeuge und
Reduziergarnitur