

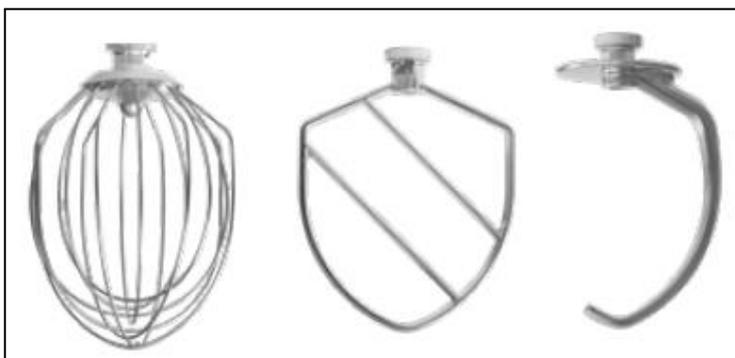
**SCHEDA TECNICA PLANETARIA DA BANCO 6,8 LT
QUCINO MOD. Q6500**



• **Struttura in acciaio verniciato** • **Vasca in acciaio inox** • **Variatore di velocità elettronico**
 • **Compatta e dal design accattivante, pratica da usare, è adatta a produzioni di ogni genere e dimensione. Per questo motivo è una macchina che trova posto in laboratori di panificazione, pasticceria ma anche in gelaterie e ristoranti** • **Gli utensili in dotazione forniti sono tre: la frusta che permette di sbattere uova, montare panna e preparare varie creme semifluide. Il gancio per gli impasti lievitati, come focacce, brioches e paste molli o semidure. La spatola, per la pasta frolla, torte e biscotti** • **Protezione in ABS trasparente rimovibile, per una maggiore facilità di controllo dell'impasto e di pulizia della macchina** • **Testa ribaltabile** • **Allarme acustico di sicurezza.**



Pulsante di sgancio testa e regolatore di velocità



**Utensili in dotazione:
frusta, spatola, gancio**

Planetaria da banco <i>Tabletop planetary mixer</i>		Q6500
Caratteristiche – Features		
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H	230x400x420h
	Peso netto – <i>Net weight</i>	17
	Dimensioni vasca – <i>Bowl dimensions</i> (mm)	215 Ø x 210 h
	Volume vasca – <i>Bowl volume</i>	6,8 lt.
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i>	0,5 KW
	Tensione alimentazione standard: monofase - <i>Standard input voltage: single phase</i>	230V /1N 50 Hz

Utilizzo utensili e quantità impasto		
 Frustra	Uova (tuorlo + zucchero)	400 gr (circa 8 uova+zucchero)
	Uova (albumi)	360 gr (circa 12 uova)
	Panna fresca	1700 gr
	Pan di spagna	400 gr (circa 8 uova+zucchero)
	Biscotto (tipo Savoiaro)	400 gr (circa 8 uova+zucchero)
 Spatola	Pasta frolla	1500 gr
	Biscotti/cookies	2300/2500 gr
	Impasto torta	2300/2500 gr
	Galette	2300/2500 gr
	Bigné	2700 gr
	Frittelle	2700 gr
 Gancio	Impasto per pane	1000 gr*
	Impasto per pizza	1000 gr*
	Focaccia	2000 gr

*La quantità di acqua utilizzata deve essere almeno il 55 / 60% rispetto alla quantità degli ingredienti solidi

N.B. Tutti i dati sopra riportati sono indicativi perché le quantità variano in base alle singole ricette, al tipo di farina utilizzata, alla quantità di liquido (acqua, latte, ecc.) e alla temperatura degli ingredienti (congelati o meno, come nel caso del burro).

