

**SCHEDA TECNICA PLANETARIA DA BANCO 12 LT.
QUCINO MOD. Q6501**



**Piedini regolabili
in acciaio inox**

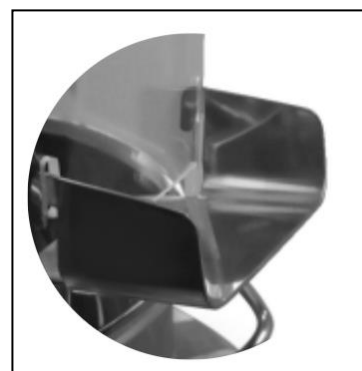


**Vasca con maniglie e
fascia di rinforzo**

• **Struttura in acciaio verniciato • Vasca in acciaio inox • Variatore di velocità elettronico con inverter • 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 semifluidi. Il gancio per gli impasti lievitati, come focacce, brioches e paste molli o semidure. La spatola, per la pasta frolla, torte e biscotti • Provvista di protezione in policarbonato antiurto rimovibile • Timer • Vasca completa di maniglie e fascia di rinforzo • Solidi piedini in acciaio inox regolabili.**



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



**Part. convogliatore
liquidi**






Pannello di controllo



Part. schermo di protezione ed aggancio utensili

	Planetaria da banco <i>Tabletop planetary mixer</i>	Q6501
	Caratteristiche – Features	
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H	430x520x660h
	Peso netto – <i>Net weight</i>	46
	Dimensioni vasca – <i>Bowl dimensions</i> (mm.)	250 Ø x 230 h
	Volume vasca – <i>Bowl volume</i>	12 lt.
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i>	0,37 KW
	Tensione alimentazione standard: monofase - <i>Standard input voltage: single phase</i>	230V /1N 50 Hz
	Dimensioni con carrello – <i>Dimensions with trolley</i> (mm) L - P - H	490x625x1270h
	Peso netto con carrello – <i>Net weight with trolley</i>	77



Utilizzo utensili e quantità impasto		
 Frusta	Uova (tuorlo + zucchero)	700 gr
	Uova (albumi)	630 gr
	Panna fresca	3000 gr
	Pan di spagna	700 gr
	Biscotto (tipo Savoiaro)	700 gr
 Spatola	Pasta frolla	2640 gr
	Biscotti/cookies	4050/4400 gr
	Impasto torta	4050/4400 gr
	Galette	4050/4400 gr
	Bigné	4750 gr
	Frittelle	4750 gr
 Spirale	Impasto per pane	1700 gr*
	Impasto per pizza	1700 gr*
	Focaccia	3500 gr

***La quantità di acqua utilizzata deve essere almeno il 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)



**Planetaria con carrello
opzionale di appoggio e
portautensili**