

SCHEDA TECNICA PLANETARIA DA BANCO 20 LT.
QUCINO MOD. Q6502



Piedini regolabili
in acciaio inox

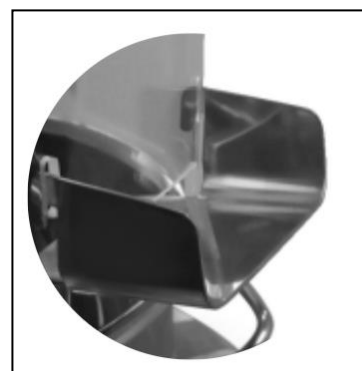


Vasca con maniglie e
fascia di rinforzo

• **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> | Q6502 |
| | Caratteristiche – Features | |
| | Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H | 500x550x805h |
| | Peso netto – <i>Net weight</i> | 56 |
| | Dimensioni vasca – <i>Bowl dimensions</i> (mm.) | 317 Ø x 310 h |
| | Volume vasca – <i>Bowl volume</i> | 20 lt. |
| | Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i> | 0,55 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 | 570x730x1525h |
| | Peso netto con carrello – <i>Net weight with trolley</i> | 94 |



| Utilizzo utensili e quantità impasto | | |
|--|--------------------------|--------------|
|  Frustra | Uova (tuorlo + zucchero) | 1170 gr |
| | Uova (albumi) | 1050 gr |
| | Panna fresca | 5000 gr |
| | Pan di spagna | 1170 gr |
| | Biscotto (tipo Savoiaro) | 1170 gr |
|  Spatola | Pasta frolla | 4400 gr |
| | Biscotti/cookies | 6750/7350 gr |
| | Impasto torta | 6750/7350 gr |
| | Galette | 6750/7350 gr |
| | Bigné | 7900 gr |
| | Frittelle | 7900 gr |
|  Spirale | Impasto per pane | 2900 gr* |
| | Impasto per pizza | 2900 gr* |
| | Focaccia | 5850 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**