

SP-502是桌上迷你型搅拌机，来自宝岛台湾，其设计是供专业的厨房设备及烘培业者商业使用，搅拌机的桶容量为5公升，并配备3种不同的搅拌器使用，以确定各种的混合原料都能完美呈现。



- A. 旋转速度开关
- B. 升降把手
- C. 料桶架
- D. 传动嘴
- E. 行星式主轴
- F. 不锈钢桶

料桶容量：5 升

马力：1HP

速度：

(1)0 停止,1-3 低速

(2)4-7 中速

(3)7-10 高速

行星盘rpm: 1-10档分别对应: 40、70、90、106、140、170、190、210、230、260rpm

传动嘴rpm: 60-308rpm

尺寸(公分)(长x 宽x 高): 38 x 31 x 45.5

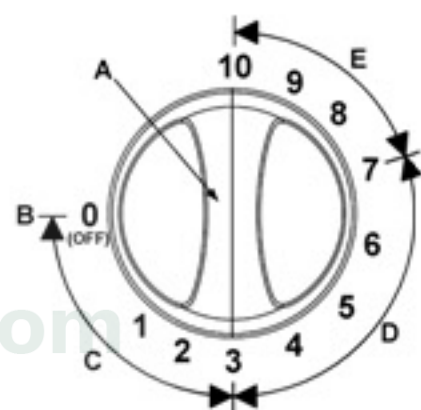
标准配备: 不锈钢桶、不锈钢搅拌扇、不锈钢搅拌球、不锈钢螺旋勾、刮桶刀(各一件)

桶尺寸(公分): 直径 20.2 x 高19.3 x 厚度. 0.1

选配配备: 计时器、安全网、面条机、绞肉机、切菜机...等

净重: 15KG

	搅拌扇: 半固体的混合物如：面包、饼皮、蛋糕、饼干、糖衣、馅料和捣碎蔬菜。
	搅拌勾: 固体、硬件的混合物如：生面团、派和馅饼。
	搅拌球: 稀软的混合物如：奶油、色拉酱、蛋白、薄烤饼和糖霜。
	橡胶刮刀



- A: 速度选择钮
- B: 位置 0: OFF
- C: 速度 1-3: 低速 (适用搅拌勾)
- D: 速度 3-7: 中速 (适用搅拌扇)
- E: 速度 7-10: 高速 (适用搅拌球)

搅拌物	工具	速度	建议搅拌量 (面团总重)	面粉	奶油	液体	糖	蛋
蛋白	搅拌球	10	3/4 qts					100%
鲜奶油	搅拌球	10	2 qts			100%		
面糊	搅拌扇	8	2 qts	38%	5%	49%		8%
马铃薯泥	搅拌扇	8	1.8 KG					
糖衣	搅拌扇	8	1.8 KG		5%	7%	88%	
饼干	搅拌扇	8	1.3 KG	50%	23%		17%	10%
鸡蛋糕	搅拌扇	8	2.2 KG	26%	34%		18%	22%
派	搅拌扇	8	2.2 KG	29%	61%	10%		
面包面团 含60%水分	搅拌勾	2	1.2 KG	62.50%		37.50%		
面包面团 含50% 水分	搅拌勾	2	1 KG	66.66%		33.33%		
硬面包面团 含40% 水分	搅拌勾	2	750 g	71.42%		28.50%		
意大利面	搅拌勾	2	450 g	52%	1%	27%		20%