

Cod: 8451

Planetaria Mixer Professionale capacità 5 lt



Descrizione

La **planetaria mixer professionale 5 litri** per ristoranti è lo strumento ideale per il settore della gastronomia. Attrezzatura professionale particolarmente indicata in panetteria, pasticceria, rosticceria e gastronomia. **Versatile, affidabile e sicura.**

Completa di frusta a filo, frusta piatta, gancio a spirale e vasca estraibile. Prepara in pochi minuti morbidi impasti, sia dolci che salati, e velocizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti.

Design e funzionamento

La **planetaria mixer professionale 5 litri** di Ristoattrezzature si distingue sul mercato per un design tecnico, minimal ed elegante. **La struttura esterna è realizzata in ghisa** con una finitura bianca antigraffio. Gli accessori, invece, sono realizzati in acciaio inox. Facile da installare ovunque tu voglia.

Le sue **dimensioni esterne** sono di **240x370x380 mm**, il peso di 13 kg per una **capacità totale pari a 5 litri**. La capacità di farina è di 0.5 kg. L'alimentazione della **planetaria mixer**

professionale 5 litri per panifici è elettrica. La potenza è di 0,5 kW e il voltaggio di 230 V.

La **planetaria mixer professionale 5 litri di Ristoattrezzature** è lo strumento ideale per ogni area della gastronomia. Si compone di una vasca estraibile e di 3 accessori che consentono una lavorazione facile ed efficace dei tuoi impasti. Stiamo parlando di **frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo**. Facili da scambiare e facile da lavare.

I comandi sono intuitivi: la macchina si aziona attraverso la manopola posta lateralmente dove è possibile anche selezionare la velocità di impasto desiderata.

Pulizia e manutenzione

Per garantire massima igiene e funzionalità alla tua attrezzatura professionale è necessario procedere a puntuali **operazioni di pulizia dopo ogni utilizzo**. Estrai la vasca dalla **planetaria mixer professionale 5 litri** per pasticceria e lava con acqua tiepida e sapone delicato da cucina.

Assicurati di procedere sempre in sicurezza: **rimuovi la spina dalla presa di corrente** e procedi a lavare il corpo macchina con un panno umido. Evita l'uso di spugne abrasive per non rovinare o graffiare la superficie. **Dopo il lavaggio**, prima di azionare la planetaria, assicura una corretta asciugatura.

Per la manutenzione dell'attrezzatura, invece, laddove necessario contatta il venditore.

Perché è il prodotto che fa per te

La **planetaria mixer professionale 5 litri** per panificazione è l'attrezzatura pensata per piccole attività di ristorazione che vogliono realizzare sempre ottimi impasti.

Veloce, pratica e dal design compatto, questa planetaria si adegua ai piccoli laboratori come alle grandi cucine.

I materiali eccellenti di cui si compone e bassi consumi energetici la rendono uno strumento professionale prezioso.

Completa la tua area di lavoro installando la tua attrezzatura su un piano, su uno scaffale o un carrello di servizio.

Consulta il catalogo e seleziona gli optional disponibili. Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	240x370x380 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
---------------	-----------

Capacità	5 Lt
Capacità di farina	0.5 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	13 kg
Potenza Elettrica	0.5 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Frusta a filo, frusta piatta, gancio a spirale e vasca
--------------	--