

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 e 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
--------------	--