

Cod: 8452

Planetaria Mixer Professionale capacità 7 lt



Descrizione

La planetaria mixer professionale 7 litri di Ristoattrezzature è un'attrezzatura irrinunciabile soprattutto in pasticceria. Diversi i modelli disponibili: componi la tua area di lavoro selezionando il modello più adatto alle tue esigenze professionali. La planetaria 7 litri di Ristoattrezzature, in particolare, è ideale per piccole e medie attività. Ne è particolarmente suggerito l'uso in panetteria, pasticceria e ristoranti dove è necessario velocizzare i tempi di preparazione degli impasti. Versa, mescola e amalgama con l'accessorio giusto. Design e funzionamento La planetaria mixer professionale 7 litri per pasticcerie si caratterizza per l'aspetto compatto, elegante e dalle linee essenziali. Struttura in ghisa e finitura bianca antigraffio la rendono sia robusta che accattivante. Piccolo ingombro e grande efficienza in cucina per questa attrezzatura professionale che misura 240x370x420 mm per un peso di 13.3 kg. La capacità totale è di 7 litri mentre la capacità della farina è di 0,75 kg. Il funzionamento è facile e intuitivo: potrai gestire tutto in sicurezza accedendo alla manopola laterale. L'alimentazione è elettrica: potenza 0.5 kW e voltaggio di 230 V. Scegli la planetaria di Ristoattrezzature per lavorare in modo facile e veloce i tuoi impasti, sia dolci che salati. Interscambia con facilità i tre accessori in dotazione: Frusta a filo: per impasti più leggeri Frusta piatta: per amalgamare impasti di media intensità Gancio a spirale, infine, per impasti solidi. La planetaria mixer professionale 7 litri di Ristoattrezzature è lo

strumento ideale per ogni area della gastronomia. Pulizia e manutenzione La planetaria mixer professionale 7 litri per panetterie è realizzata secondo i massimi standard di sicurezza richiesti e nel rispetto della normativa vigente. Materiali di qualità garantiscono massima igiene in cucina. Prenditi cura della tua attrezzatura professionale in pochi gesti e assicurati una strumentazione sempre nuova più a lungo. Tutto ciò che serve è un panno morbido e un detergente delicato. Assicurati di operare in sicurezza, pertanto, come prima operazione, togli la presa dalla corrente dopodiché estrai la vasca all'interno e lava con acqua corrente. Per una pulizia più profonda aggiungi qualche goccia di detergente senza strofinare per non rovinare o graffiare la superficie. Lascia asciugare a dovere e al prossimo utilizzo reinserisci la spina. Perché è il prodotto che fa per te La planetaria mixer professionale 7 litri per pizzerie è l'attrezzatura ideale per piccole e medie attività. Seleziona quella giusta in base alle tue esigenze professionali. Questo modello in particolare è davvero utile per realizzare ogni tipo di impasto. Non rinunciare alla qualità dei nostri prodotti. Installa la planetaria ovunque tu voglia nel tuo spazio di lavoro e completa la tua postazione in modo rapido e funzionale. La planetaria mixer professionale 7 litri di Ristoattrezzature è affidabile, versatile e sicura. A completare queste caratteristiche ci sono materiali di elevata qualità per garantire massime prestazioni e bassi consumi energetici per non appesantire la bolletta. Scopri gli optional disponibili visitando il nostro sito e consulta la scheda tecnica per tutti i dettagli.

Dimensioni

Dimensioni esterne	240x370x420 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	7 Lt
Capacità di farina	0.75 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	13.3 kg
Potenza Elettrica	0.5 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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