

Cod: 8453

Planetaria Mixer Professionale capacità 10 lt



Descrizione

La planetaria professionale è un accessorio utile nelle attività di preparazione di impasti solidi e morbidi come pane, dolci e pasta pizza.

Caratteristiche Planetaria mixer professionale

Nella planetaria mixer la vasca e gli utensili sono realizzati in acciaio inox, materiale adatto al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. La struttura esterna è in ghisa.

Capacità planetaria mixer

Questo modello di planetaria ha una capacità di 10 litri, ideale per la pasticceria. La dimensione esterna è di 24 x 37 x 46 cm. Il peso della planetaria è di 15 kg.

Accessori planetaria professionale

In dotazione con la planetaria sono forniti i seguenti accessori:

- frusta a filo: ideale per montare albumi o panna;
- frusta piatta: consente la miscelazione e l'amalgamazione di ingredienti più consistenti, come il burro;
- gancio a spirale: utile per la lavorazione di composti solidi;
- vasca estraibile.

Tutte le planetarie in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

Come pulire planetaria mixer professionale

La vasca della planetaria è estraibile e ciò consente un'accurata pulizia con detergente per cucina e spugna non abrasiva. Gli accessori della planetaria mixer possono essere puliti con lo stesso detergente usato per la vasca.

Dimensioni

Dimensioni esterne	240x370x460 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	10 Lt
Capacità di farina	1 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	15 kg
Potenza Elettrica	0.5 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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