

Cod: 10383007075

## Planetaria Mixer Professionale versione acciaio 5 lt



### Descrizione

La **planetaria mixer professionale per bar** è un'attrezzatura professionale **affidabile, pratica e versatile**. Per completare l'arredo del tuo locale scegli la qualità di Ristoattrezzature e dei suoi prodotti.

Ottimizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la nostra **planetaria mixer professionale** realizzata seguendo i **massimi standard di qualità** e con **ottimi materiali di costruzione**.

**Progettata per realizzare diversi tipi di impasto** tra cui **pane, pizza, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse e panna montata**, è ideale in ogni area della ristorazione.

### Design e funzionamento

La **planetaria mixer professionale per ristoranti** si caratterizza per le linee essenziali e il design tecnico. La scelta dei materiali di costruzione, **acciaio e ghisa**, e la progettazione funzionale, si legano alla perfezione in questa attrezzatura davvero indispensabile.

La planetaria si compone di:

- una **vasca**
- un **coperchio** in plex
- **frusta a filo, frusta piatta e gancio a spirale** in dotazione.

**La trasmissione è a ingranaggi.** L'impastatrice planetaria, inoltre, presenta un microinterruttore su coperchio e vasca. La **velocità del macchinario** è regolabile da 0 a 10. La vasca è estraibile per una facile pulizia e l'innesto degli utensili avviene in modo rapido e veloce.

**Garantisci un'ottimale preparazione dei tuoi impasti** e metti la planetaria ovunque tu voglia, anche in piccoli spazi. Le sue misure sono di **220x360x380 mm** per una **capacità totale di 5 litri**.

## Pulizia e manutenzione

Per garantire longevità alle tue attrezzature professionali è necessario **eseguire regolari operazioni di pulizia e manutenzione**. Assicura alla tua cucina il massimo dell'igiene e dell'operatività.

La pulizia della planetaria è semplificata dalla **possibilità di estrarre facilmente la vasca** e garantire una pulizia profonda di ogni centimetro. Prima di procedere assicurati di togliere l'apparecchiatura dalla presa di corrente e **non usare mai detergenti aggressivi**, correresti il rischio di rovinare le superfici. In commercio ci sono prodotti specifici per la pulizia e la disinfezione dell'acciaio ma, in ogni caso, i prodotti naturali o un piccolo test preventivo su una piccola zona, sono un'ottima opzione.

## Perché è il prodotto che fa per te

La **planetaria mixer professionale per ristoranti è un ottimo alleato in cucina**. **Non rinunciare allo stile e alla versatilità del nostro prodotto** e affidati ad una attrezzatura professionale capace di ottimizzare gli spazi e i tempi delle preparazioni.

La **planetaria mixer professionale** è:

- **adatta ad un uso intensivo**
- **indistruttibile**: struttura in acciaio e ghisa
- **inarrestabile**: trasmissione a ingranaggi
- **pratica**
- **accessoriata**
- **versatile**.

Il suo uso è, infatti, facilmente **adattabile a diversi contesti di impiego**. Un solo strumento ti permette di effettuare tantissime preparazioni dolci e salate con il minimo ingombro. Ideale anche per piccoli laboratori di pasticceria o bar, la **planetaria professionale da 5 litri** contiene i consumi elettrici ed ha un **ottimo rapporto qualità-prezzo**.

**Consulta la scheda tecnica per saperne di più.**

## 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
--------------	--