

Cod: 10383007094

## Planetaria Mixer Professionale versione acciaio 10 lt



### Descrizione

La planetaria mixer professionale per ristorazione 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 450x366x606 mm per una capacità totale di 10 litri e 1 kg di farina. Pulizia e manutenzione Per

garantire longevità alle tue attrezzature professionali è necessario eseguire regolari operazioni di pulizia e manutenzione. Garantisci 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 detersivi 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, 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 10 litri contiene i consumi elettrici ed ha un ottimo rapporto qualità-prezzo. Consulta la scheda tecnica per saperne di più.

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