

Cod: 10384072003

## Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 30 Lt trifase



### Descrizione

L'impastatrice planetaria Mixer Professionale da 30 Lt è un'attrezzatura professionale progettata per la ristorazione e la pasticceria. Grazie al suo sistema di sicurezza, la planetaria assicura prestazioni elevate senza rischi, anche grazie al meccanismo di bloccaggio della vasca. Le sue dimensioni e le sue funzionalità lo rendono uno strumento adatto a locali di medie e grandi dimensioni, anche per la sua elevata capacità di impasto. Design e funzionamento La planetaria professionale Ristoattrezzature misura 410x510x840 mm per una vasca da 370x340 mm, inclusa. Il design è funzionale ma armonico, con bordi arrotondati e una finitura lucida bianca. Nella parte superiore troviamo i tasti principali di accensione, pulsante e spia. Più in basso è disposta la manopola che permette di selezionare le diverse velocità di utilizzo. È possibile scegliere 3 tipi di giri motore: 105 Rpm, 180 Rpm, 408 Rpm. Frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo sono in dotazione e possono essere montate grazie alla leva in metallo che solleva la testa. La griglia di sicurezza protegge l'operatore dal movimento della frusta. La sua capacità totale è di 30 Lt per un totale di 5 kg di farina massimi ed una capacità di impasto di 11 kg. Il peso complessivo di questa potente attrezzatura è di 90 kg. La base si compone di una struttura con piedini che consente un sicuro ancoraggio al piano. L'impastatrice trifase, a differenza dell'impastatrice

monofase, dispone di un motore molto più potente, da 380 V (contro i 230 V della monofase). L'alimentazione è elettrica con una frequenza 50 Hz ed una potenza elettrica di 1.1 kW. Pulizia e manutenzione Prima di procedere alla pulizia generale della planetaria scollega la presa di alimentazione e lava il corpo della macchina con detersivo neutro e acqua tiepida utilizzando un panno umido. Infine, asciugala attentamente. Per la corretta pulizia degli accessori, stacca la vasca dalla macchina e smonta l'utensile con attenzione. Pulisci tutti i componenti con acqua tiepida e detersivo neutro almeno una volta al giorno. Nessuna parte dell'impastatrice va lavata in lavastoviglie. Perché è il prodotto che fa per te La planetaria da 30 litri per panifici, pasticcerie e cucine professionali è progettata per locali che realizzano impasti frequenti. In questa importante versione da banco la planetaria Ristoattrezzature assicura prestazioni elevate: scegliila se cerchi un prodotto professionale che permetta di lavorare grandi quantità di impasti in maniera veloce ed efficace. Acquista un'attrezzatura da cucina affidabile e resistente che possa durare nel tempo fornendo sempre risultati perfetti. L'uso è agevole grazie alla presenza di tutti i comandi su un lato del macchinario che permettono di azionarli anche con una sola mano. Il rumore di lavoro è basso consentendo un lavoro agevole in cucina e favorendo la concentrazione durante le preparazioni.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	410x510x840 mm
Dimensioni vasca	370x340 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	30 Lt
Capacità di farina	5 kg
Capacità di Impasto	11 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	105, 180, 408 Rpm
Peso	90 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Voltaggio	380 V

## Equipaggiamento standard

In dotazione	vasca 30 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---