

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.
--------------	---