

Cod: 10384072004

## Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 30 lt monofase



### Descrizione

**Grande potenza, basso rumore, alta efficienza.** L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 30 litri per ristoranti è la soluzione ottimale per la preparazione dei tuoi impasti, dolci o salati.

**Particolarmente adatta per panifici, ristoranti, pizzerie, mense, pasticcerie e grandi cucine,** è un'attrezzatura progettata per uso intensivo. Il corpo in acciaio di alta qualità e la potenza del motore di ultima generazione ne fanno l'alleato ideale in cucina.

Usala per impasti morbidi o di media consistenza, dalla pasta ai ripieni, fino a uova, panna e creme.

### Design e funzionamento

L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 30 litri di Ristoattrezzature si caratterizza per un

design elegante e funzionale. Il corpo è in acciaio e la superficie è dotata di una finitura bianca antigraffio che dona un look professionale e accattivante.

Facile da installare ovunque tu voglia, l'impastatrice misura **410x510x840 mm**, le dimensioni della vasca, invece, sono di 370x340 mm per una **capacità totale pari a 30 litri**: 5 kg di farina e 11 kg di impasto. Il **peso totale dell'attrezzatura è di 90 kg**.

**L'alimentazione dell'impastatrice professionale è elettrica con una frequenza di 50 Hz**, una potenza di 1.1 kW e un voltaggio di 230 V.

**La struttura si compone di una vasca in dotazione e di 3 pratici accessori inclusi:**

- **frusta piatta**
- **gancio a spirale**
- **frusta a filo.**

Ognuno di questi strumenti è pensato per ottenere diversi tipi di impasto: **monta, amalgama e impasta in tempi rapidi** ottenendo sempre risultati eccezionali. L'innesto degli utensili avviene in modo rapido e sicuro.

Questo modello di impastatrice **può lavorare a 3 velocità: 105, 180, 408 Rpm** modulandosi sulle tue necessità di lavoro. Il movimento consente all'utensile di raggiungere ogni punto della vasca, senza lasciare ingredienti sui bordi. **Tramite la manopola laterale è possibile sollevare e abbassare la vasca.**

Un **sistema di sicurezza**, infine, ne arresta il funzionamento qualora la griglia in acciaio inox venga sollevata durante l'utilizzo.

Scegli il meglio per la tua cucina: **Prepara i tuoi impasti più velocemente e raggiungi la giusta consistenza** garantendo morbidezza ad ogni morso.

## **Pulizia e manutenzione**

Per garantire funzionalità, igiene e longevità alla tua attrezzatura professionale **è necessario procedere a corrette operazioni di pulizia dopo ogni utilizzo.**

Per prima cosa operiamo con la spina dell'**impastatrice mescolatrice planetaria mixer** staccata poi procediamo con **acqua calda e detersivo delicato**. Utilizziamo un panno morbido e alla fine asciughiamo con cura.

Per la manutenzione dell'attrezzatura, invece, prima di procedere allo smontaggio delle sue parti consultare il venditore.

## **Perché è il prodotto che fa per te**

L'**impastatrice mescolatrice planetaria mixer 30 litri** per ristoranti e pizzerie è adatta ad attività di piccole e medie dimensioni.

**L'attrezzatura risulta silenziosa**, con **bassi consumi energetici** e non necessita di particolare manutenzione.

Progettata per assicurare sempre ottime prestazioni, l'impastatrice professionale di Ristoattrezzature è uno strumento indispensabile in tutte le cucine professionali grazie all'ottimizzazione dei tempi che assicura.

**Leggi i dettagli nella scheda tecnica.**

### **Dimensioni**

Dimensioni esterne	410x510x840 mm
Dimensioni vasca	370x340 mm

### **Scheda tecnica**

Alimentazione	Elettrico
Capacità	30 Lt
Capacità di farina	6 kg
Capacità di Impasto	11 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	105, 180, 408 Rpm
Peso	90 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Voltaggio	230 V

### **Equipaggiamento standard**

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