

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 a 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.
--------------	---

