

Cod: 10384093004

Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 20 Lt monofase



Descrizione

Alta qualità, versatilità e praticità d'uso. L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 20 litri di Ristoattrezzature completa in modo ideale la tua area di lavoro in cucina. Scegli tra le diverse proposte in catalogo. Dalla pasta ai dolci: monta, mescola e impasta con l'attrezzatura professionale più adatta alle tue esigenze. Costruzione con materiali di qualità e ottima capienza rendono l'impastatrice particolarmente indicata in attività di ristorazione e gastronomia di piccole e medie dimensioni. Ristoranti, panifici, mense, pizzerie e molto altro ancora. Design e funzionamento L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 20 litri per pasticcerie si distingue per linee essenziali ed eleganti. L'accurata scelta dei materiali, come l'acciaio inox, consente di evitare ogni tipo di contaminazione degli alimenti inseriti nel cestello. Le sue dimensioni esterne sono di 400x500x770 mm, le dimensioni della vasca sono di 350x280 mm per una capacità totale pari a 20 litri. Peso di 73 kg. L'alimentazione dell'impastatrice professionale è elettrica con una frequenza di 50 Hz, una potenza di 0.75 kW e un voltaggio di 230 V. Di facile installazione, non richiede ampi spazi ed assicura un funzionamento intuitivo. L'impastatrice è composta da una vasca in dotazione e da 3 pratici accessori inclusi: frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo per ottenere diversi tipi di impasto. L'innesto degli utensili avviene in modo rapido e sicuro. Tramite

una manopola laterale è possibile sollevare e abbassare la vasca mentre un sistema di sicurezza arresta il funzionamento dell'impastatrice se la griglia viene sollevata durante l'uso. Le impastatrici monofase sono tra le più diffuse in cucina, grazie alle loro dimensioni contenute. Poco ingombro ma alte prestazioni la rendono preferibile a quelle trifase poiché permettono di lavorare grandi quantità di prodotto sfruttando meno potenza. Questo modello di impastatrice può lavorare a 3 velocità: 105, 180, 408 Rpm e garantisce massima efficienza. Prepara i tuoi impasti più velocemente e raggiungi la giusta consistenza in poche mosse. Pulizia e manutenzione L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 20 litri è progettata per uso intensivo e non richiede particolari interventi di manutenzione. Necessarie sono le operazioni di pulizia dopo ogni utilizzo. Ottieni massime prestazioni nel tempo con gli interventi giusti. Ricordati di staccare la presa dell'impastatrice dalla corrente prima di iniziare. Procedi poi con acqua calda, detergente delicato e panno morbido. Lava e asciuga con cura. Perché è il prodotto che fa per te Scegli l'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 20 litri per ristoranti e pizzerie e garantisci: affidabilità comfort d'uso silenziosità sicurezza versatilità bassi consumi. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Completa l'arredo del tuo locale in modo pratico e funzionale. Consulta la scheda tecnica per saperne di più.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 400x500x770 mm |
| Dimensioni vasca | 350x280 mm |

Scheda tecnica

| | |
|---------------------|-------------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità | 20 Lt |
| Capacità di farina | 4 kg |
| Capacità di Impasto | 9 kg |
| Frequenza | 50 Hz |
| Giri motore | 105, 180, 408 Rpm |
| Peso | 73 kg |
| Potenza Elettrica | 0.75 kW |
| Voltaggio | 230 V |

Equipaggiamento standard

| | |
|--------------|---|
| In dotazione | vasca 20 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo. |
|--------------|---|