

Cod: 10384094004

Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 10 lt monofase



Descrizione

L'**impastatrice mescolatrice planetaria mixer 10 litri** di Ristoattrezzature è lo strumento ideale per completare la tua area di lavoro in cucina. **Versatile, robusta e pratica.**

Scegli l'impastatrice di Ristoattrezzature per la preparazione di impasti morbidi sia dolci che salati. **Monta, mescola e impasta con l'attrezzatura professionale più adatta alle tue esigenze professionali.** Diversi i modelli disponibili. Consulta il nostro catalogo online.

Materiali di ottima qualità, dimensioni compatte e basso consumo rendono l'impastatrice perfetta per piccole e medie attività di ristorazione e gastronomia. **Particolarmente indicata in ristoranti, panifici, mense, pizzerie e molto altro ancora.**

Design e funzionamento

L'**impastatrice mescolatrice planetaria mixer 10 litri** per ristoranti si contraddistingue per un

design tecnico e professionale che la rende perfetta in qualsiasi ambiente di lavoro.

L'acciaio inox scelto per la costruzione, consente di evitare ogni tipo di contaminazione degli alimenti inseriti nel cestello e ne garantisce robustezza e resistenza. **Ideale in cucina per un uso intensivo.**

La verniciatura bianca le regala un aspetto elegante e discreto. Le **dimensioni esterne** sono di **380x480x615 mm**, le dimensioni della vasca sono di 270x250 mm per una **capacità totale pari a 10 litri. Peso di 48 kg.**

L'alimentazione dell'impastatrice professionale è elettrica con una frequenza di 50 Hz, una potenza di 0.45 kW e un voltaggio di 230 V.

L'impastatrice di Ristoattrezzature, inoltre, 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. Facile installazione. 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.

3 le velocità disponibili: 110, 178, 390 Rpm: garantiscono la massima efficienza. **Prepara i tuoi impasti più velocemente e raggiungi la giusta consistenza** in poche mosse e in poco tempo.

Pulizia e manutenzione

L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 10 litri è pensata per un uso professionale: costante pulizia e giusti accorgimenti garantiranno massima efficienza e durabilità nel tempo.

Non sono richiesti particolari interventi di manutenzione ma dopo ogni utilizzo si consiglia di procedere ad un'accurata pulizia. Stacca la presa dalla corrente e lava ogni sua parte con acqua calda e un detergente delicato.

Un panno morbido ti aiuterà nell'eseguire la procedura corretta senza il rischio di graffiare la superficie. Infine, **lascia asciugare a dovere.**

Perché è il prodotto che fa per te

L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 10 litri per ristoranti e pizzerie è il prodotto giusto per te. Un'attrezzatura che non può mancare in cucina per ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti.

- **Affidabile**
- **Silenziosa**
- **Sicura.**

Scegli l'impastatrice di Ristoattrezzature e completa l'arredo della tua cucina in modo pratico e funzionale. **Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo.** Consulta la scheda tecnica per saperne di più.

Dimensioni

Dimensioni esterne	380x480x615 mm
Dimensioni vasca	270x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	10 Lt
Capacità di farina	2 kg
Capacità di Impasto	4 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	110, 178, 390 Rpm
Peso	48 kg
Potenza Elettrica	0.45 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	vasca 10 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---