

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

