

Cod: 11781

Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 40 litri trifase nuovo danni da trasporto



Descrizione

L'**impastatrice mescolatrice planetaria mixer professionale 40 litri** per pasticcerie è l'attrezzatura professionale ideale per realizzare velocemente i tuoi impasti.

Particolarmente indicata per l'uso in ristoranti, pasticcerie, pizzerie, pub e rosticcerie. Piccole o grandi attività di ristorazione. Costruzione resistente e ampia capacità della vasca fanno dell'impastatrice un elemento essenziale da inserire nella tua cucina.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale: **scegli tra le diverse proposte in catalogo.**

Design e funzionamento

L'**impastatrice mescolatrice planetaria mixer professionale 40 litri** di Ristoattrezzature ha un design molto tecnico e lineare. Alta qualità dei materiali e **attenzione ai dettagli** le sue

caratteristiche.

Il corpo è in ghisa, la vasca in acciaio inox per garantire massima igiene a contatto con gli alimenti e la verniciatura è bianca.

Questo modello ha una **capacità totale di ben 40 litri**: può accogliere fino a 8 kg di farina e/o un impasto di 13 kg. Le **dimensioni esterne** sono di **55x62x99 cm**. Il peso, infine, è di 150 kg. Uno strumento imponente per grandi realtà della gastronomia che realizzano tanti impasti.

L'alimentazione dell'impastatrice mescolatrice planetaria mixer professionale 40 litri è elettrica trifase con una potenza di 1.5 kW e un voltaggio pari a 400 V. Questo tipo di alimentazione ha una **potenza maggiore rispetto ai modelli monofase**, pertanto l'uso ne è suggerito in laboratori o mense dove il carico di lavoro è sostenuto.

Tre gli accessori inclusi: frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo per ottenere diversi tipi di impasto e **tre le velocità da poter selezionare** in base alle proprie esigenze.

Attraverso una manopola collocata sul lato puoi, inoltre, sollevare e abbassare la vasca lavorando in totale sicurezza.

Pulizia e manutenzione

L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer professionale 40 litri non richiede interventi di manutenzione. Fondamentali, invece, sono le **operazioni di pulizia da effettuare dopo ogni uso**.

Ricorda di procedere a fruste ferme, di staccare per maggiore sicurezza la presa dalla corrente e poi panno umido e detergente delicato per rimuovere lo sporco in ogni angolo. La **vasca estraibile** in acciaio inox permette un facile risciaquo sotto l'acqua corrente. In ultimo, **lascia asciugare** prima di riassemblare.

Perché è il prodotto che fa per te

Alta qualità, versatilità e praticità d'uso. L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer professionale 40 litri per ristoranti è garanzia di sicurezza e affidabilità. I bassi consumi e la silenziosità te la faranno apprezzare ulteriormente.

Se gestisci mense e grandi hotel, se lavori in un locale commerciale in cui gli impasti e i lievitati sono all'ordine del giorno, non puoi non averla. Scegli gli optional disponibili a catalogo per scoprire come completare al meglio la tua area di lavoro. **Consulta la scheda tecnica per saperne di più.**

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Diametro | 390 mm |
| Dimensioni esterne | 550x620x990 mm |
| | |

| | |
|------------------|--------|
| Dimensioni vasca | 380 mm |
|------------------|--------|

Scheda tecnica

| | |
|---------------------|-----------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità | 40 Lt |
| Capacità di farina | 8 kg |
| Capacità di Impasto | 13 kg |
| Peso | 150 kg |
| Potenza Elettrica | 1.5 kW |
| Voltaggio | 400 V |

Equipaggiamento standard

| | |
|--------------|---|
| In dotazione | vasca 40 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo. |
|--------------|---|