

Cod: 6400

Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 40 litri monofase



Descrizione

Versatilità, sicurezza e funzionalità. L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 40 litri per pasticceria è l'attrezzatura ideale per completare l'arredo di laboratori e cucine professionali. Velocizza e semplifica la preparazione di impasti, sia dolci che salati. Particolarmente indicata per la preparazione di dolci, pane, brioche e lievitati. Parliamo di un accessorio indispensabile per panifici, ristoranti, pizzerie, scuole, mense, pasticcerie e grandi cucine. Offri alla clientela prestazioni elevate anche a ritmi sostenuti. Scegli l'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 40 litri di Ristoattrezzature per ottimizzare i tuoi tempi di lavoro. Design e funzionamento

L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 40 litri per laboratori è l'alleato perfetto in cucina. Il corpo è interamente realizzato in acciaio inox e la superficie si caratterizza per una finitura bianca perfetta per ogni esigenza di stile. Il design è compatto, elegante e tecnico. Le dimensioni esterne sono di 550x620x990 mm, quelle della vasca sono di 380 mm per una capacità totale di 40 Lt. Peso 150 kg. Facile da installare e spostare ovunque tu voglia ogni volta che vuoi, la macchina è dotata di alimentazione elettrica con una frequenza di 50 Hz, una potenza di 1.1 kW e un voltaggio di 230 V. Puoi decidere di comporre l'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 40 litri di Ristoattrezzature scegliendo a catalogo gli optional disponibili. In dotazione hai 3 accessori:

frusta piatta gancio a spirale frusta a filo. Scegli l'accessorio in base all'impasto da realizzare e aggancialo in modo rapido e sicuro. Tre, infine, le velocità che puoi selezionare per ottenere impasti morbidi: 105, 160 e 317 Rpm. Scegli la qualità e la professionalità di Ristoattrezzature, acquista l'impastatrice che più si adatta alle tue esigenze lavorative. Pulizia e manutenzione Prenditi cura della tua attrezzatura professionale in modo costante e avrai sempre un prodotto funzionale ed efficiente. Operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate dopo ogni utilizzo. Assicurati di procedere sempre in sicurezza: toglila la spina dalla presa di corrente ed effettua il lavaggio con detergente delicato e panno morbido. Lascia asciugare a dovere. Gli accessori sono lavabili comodamente in lavastoviglie. L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 40 litri per rosticcerie non necessita di manutenzione alcuna, in caso di difficoltà contatta il venditore. Perché è il prodotto che fa per te L'impastatrice mescolatrice planetaria mixer 40 litri per panetterie è la soluzione ideale per medie e grandi attività. Uno strumento professionale pensato per ogni area della gastronomia: Efficiente Robusta Sicura Versatile Affidabile è la macchina ideale per chi fa dei lieviti il proprio punto forte. Scegli di ottenere ottime prestazioni in cucina mantenendo bassi i costi in bolletta, acquista la planetaria direttamente on line. Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica e seleziona gli optional disponibili.

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
Giri motore	105, 160, 317 Rpm
Peso	150 kg
Potenza Elettrica	1.5 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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