

Cod: 5885

Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 40 litri trifase



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.**

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