

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 risciacquo sotto l'acqua corrente. In ultimo, lascia asciugare prima di riassembleare. 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.
--------------	---