

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 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 lieviti 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.
--------------	---