

Impastatrice planetaria capacità 20 LT - Trifase - variatore velocità - comandi meccanici

MODELLO: PLN20V-TR

3.078,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Voltaggio	Trifase - 400 V
Capacità impastatrice	20 LT
Velocità impastatrice	Velocità variabile
Pannello di controllo	Meccanico
Tipologia impastatrice	Planetaria

Vasca	A sgancio rapido
Trasmissione	A cinghia
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice planetaria capacità 20 LT - Trifase - variatore velocità - comandi meccanici e inverter.

La planetaria è strutturata per realizzare prodotti di pasticceria quali panne, creme, paste alimentari, salse, impasti e per tutte gli utilizzi simili nei laboratori di pasticceria e panificazione.

L'**impastatrice planetaria ha una capacità di 20 Litri** ed è pertanto uno strumento che non può mancare nelle cucine della grande ristorazione.

La planetaria è costituita da una **struttura in acciaio protetta con verniciatura antigraffio** a forno a base di polveri epossidiche, contenente gli organi di trasmissione e di comando. **Il carter superiore di copertura è invece realizzato in ABS termoformato.**

La vasca, la frusta e la protezione sono realizzate in acciaio inox , mentre **spatola e uncino sono realizzati in alluminio.**

La **trasmissione del moto è effettuata con cinghie** in gomma che garantiscono elevata affidabilità e silenziosità alla macchina.

Il telaio poggia su **quattro piedi regolabili** per un perfetto livellamento della macchina.

La variazione di velocità avviene con variatore con comando meccanico.

Si sconsiglia la produzione di impasti nelle quantità maggiori rispetto a quelle massime consigliate.

Per la pulizia del macchinario si consiglia l'utilizzo di un panno umido senza utilizzare pagliuzze metalliche o detersivi abrasivi.

Oltre agli utensili già in dotazione, su richiesta è possibile aggiungere altri accessori quali: spatola, uncino, vasca, frusta.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 VASCA:

- 1 FRUSTA:

- 1 UNCINO:

- 1 SPATOLA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA