

Impastatrice planetaria testa sollevabile e vasca estraibile monofase capacità 5LT

MODELLO: GPLAN5M

Dimensioni esterne

L 230 x P 340 x H 420 mm

327,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 230 mm x P 340 mm x H 420 mm
Potenza	0,25 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	5 LT
Alimentazione	230 V/ 1 / 50 Hz
Velocità	SPIRALE: 0-550 RPM

Capacità impasto	0,75 kg
Impasto minimo lavorabile	0,2 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	cavo + presa, vasca, frusta, foglia, uncino, Presenza del regolatore di velocità da 0 a 10
Tipologia impastatrice	Planetaria
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice planetaria vasca estraibile e testa sollevabile monofase capacità 5 litri

L'impastatrice planetaria è strutturata per realizzare diversi tipi di impasto come pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie e panna montata.

La macchina è costituita da; la **vasca**, la **frusta** e il **coperchio grigliato** sono **in acciaio inox AISI304**; la **spirale** e la **spatola** sono **in alluminio**.

La planetaria possiede **trasmissione a ingranaggi**.

L'impastatrice planetaria presenta un **microinterruttore** su coperchio e vasca.

La **vasca** è **estraibile e l'innesto degli utensili avviene in modo rapido.**

IN DOTAZIONE 3 TIPI DI AGITATORE:

1. Agitatore a gancio per impasti appiccicosi e voluminosi;

2. Agitatore a forma di racchetta per impasti come ripieno di gnocchi;

3. Agitatore a forma di rete per la lavorazione di uova e panna.

La **vasca** è **facilmente estraibile, la testa è sollevabile** tramite manopola laterale raggiungendo l'altezza di 510 mm.

La **velocità** del macchinario è **regolabile da 0 a 10**.

E' possibile regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione in modo tale che non tocchi il fondo della vasca.

E' presente griglia di protezione.

Con gli accessori forniti è possibile realizzare diverse preparazioni elenchiamo alcuni utilizzi:

Frusta: crema, sbattere le uova, preparare torte

Uncino: pasta fresca, pane e pasta per la pizza

Foglia: porridge, farcitura di carne, biscotti

DOTOZIONI DI SERIE:

- Coperchio di sicurezza Ø 215 mm ;

- Cavo + presa;

- Vasca Ø 220 mm;

- Frusta L 200 x Ø 130 mm;

- Foglia Ø 145 mm;

- Uncino L 230 .

FOTO PURAMENTE INDICATIVA