

Impastatrice planetaria testa sollevabile e vasca estraibile monofase capacità 7 L

MODELLO: GPLAN7M

Dimensioni esterne

L 250 x P 400 x H 430 mm

394,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 250 mm x P 400 mm x H 430 mm
Potenza	0.27 kW
Peso netto	17 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	7 LT
Velocità	SPIRALE: 0-680 RPM
Capacità impasto	1,05 Kg
Impasto minimo lavorabile	0,3 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
Vasca	Estraibile
Trasmissione	a ingranaggi
Materiale utensile	Acciaio ino x
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice planetaria vasca estraibile e testa sollevabile monofase capacità 7 L.

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 in metallo**.

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

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

La **vasca** è **facilmente estraibile, la testa è sollevabile** tramite manopola laterale raggiungendo l'altezza di 550 mm.

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

SELEZIONE DELLA VELOCITA' E GANCIO AGITATORE:

1. Uncino: è utilizzato per impasti duri e preferibilmente a velocità bassa. **Il peso della farina è indicato sulla vasca. Il peso dell'acqua deve essere pari a circa 47/50% del peso della farina.**

2. Frullino: è utilizzato per pastelle, torte, purè e ripieni preferibilmente a velocità media.

3. Frusta: ideale per montare la panna e sbattere le uova preferibilmente a velocità alta.

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 250mm x H 80 mm;

- Cavo + presa;

- Vasca Ø 250 mm x H 210 mm;

- Frusta L 215 mm Ø 140 mm;

- Foglia L 225 mm Ø 160 mm ;

- Uncino L 225 mm .

FOTO PURAMENTE INDICATIVA