



## 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**

 **Disponibile a magazzino**



<b>Dimensioni esterne</b>	L 250 mm x P 400 mm x H 430 mm
<b>Potenza</b>	0.27 kW
<b>Peso netto</b>	17 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Capacità impastatrice</b>	7 LT
<b>Velocità</b>	SPIRALE: 0-680 RPM
<b>Capacità impasto</b>	1,05 Kg
<b>Impasto minimo lavorabile</b>	0,3 Kg

<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	cavo + presa, vasca, frusta, foglia, uncino, Presenza del regolatore di velocità da 0 a 10
<b>Tipologia impastatrice</b>	Planetaria
<b>Vasca</b>	Estraibile
<b>Trasmissione</b>	a ingranaggi
<b>Materiale utensile</b>	Acciaio ino x
<b>Materiale vasca</b>	Acciaio INO x

### 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, bigné, 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, farciture di carne, biscotti

DOTAZIONI 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**