

Impastatrice planetaria testa fissa e vasca estraibile monofase 3 velocità capacità 20 L

MODELLO: GPLAN20M

Dimensioni esterne

L 495 x P 450 x H 790 mm

753,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 495 mm x P 450 mm x H 790 mm
Potenza	1,1 KW (1,5 HP)
Peso netto	80 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	20 LT
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Velocità	SPIRALE: 104/187/365 RPM
Capacità impasto	7,5 Kg
Impasto minimo lavorabile	2,3 Kg

Velocità impastatrice	3 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia impastatrice	Planetaria
Trasmissione	a ingranaggi
Struttura impastatrice	vernice antigraffio
Utensili	innesto rapido
Materiale utensile	Acciaio ino x
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice planetaria da banco capacità 20 litri, testa fissa e vasca estraibile, voltaggio monofase e 3 velocità.

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 una **struttura rivestita con vernice antigraffio**; 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 e un **timer 0-60'**.

La **testa è fissa**, la **vasca** è **estraibile e l'innesto degli utensili avviene in modo rapido.** Tramite la manopola laterale è possibile sollevare a abbassare la vasca.

La griglia è girevole. E' possibile regolare la macchina con 3 diverse velocità.

Il pulsante rosso serve per spegnere la macchina prima che termini il tempo impostato.

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.

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA:

Durante la fase di impasto ruotare il volantino per sollevare la vasca fino a portarla a contatto con il fermo. In questo modo sarà più facile riempirla. Una volta completato l'impasto, ruotare il volantino per abbassare la vasca. Abbassare la vasca per sostituire o rimuovere i ganci agitatori o per rimuovere la vasca.

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- Copertura di sicurezza Ø 340 mm;

- Cavo:

- Vasca Ø 350 mm x H 310 mm;

- Frusta L 340 mm x Ø 200 mm;

- Foglia L 325 mm;

- Uncino L 325 mm x Ø 200 mm.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA