



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

**MODELLO: GPLAN20T**

**Dimensioni esterne**

L 495 x P 450 x H 790 mm

**935,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 495 mm x P 450 mm x H 790 mm
<b>Potenza</b>	1,1 KW (1,5 HP)
<b>Peso netto</b>	80 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Capacità impastatrice</b>	20 LT
<b>Velocità</b>	SPIRALE: 104/187/365 RPM
<b>Capacità impasto</b>	7,5 Kg
<b>Impasto minimo lavorabile</b>	2,3 Kg
<b>Velocità impastatrice</b>	3 velocità
<b>Requisito cavo di alimentazione</b>	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)

<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	cavo, vasca, frusta, foglia, uncino, Dotata di timer, Griglia girevole. 3 Velocità di regolazione
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
<b>Tipologia impastatrice</b>	Planetaria
<b>Vasca</b>	Estraibile
<b>Trasmissione</b>	a ingranaggi
<b>Struttura impastatrice</b>	vernice antigraffio
<b>Utensili</b>	innesto rapido
<b>Materiale utensile</b>	Acciaio ino x
<b>Materiale vasca</b>	Acciaio INO x

### Descrizione

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

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 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.

LA PRESA NON E' IN DOTAZIONE

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

