

Impastatrice planetaria testa fissa e vasca estraibile trifase 3 velocità capacità 40 L - SECONDA SCELTA

MODELLO: GPLAN40T-SS

Dimensioni esterne

L 550 x P 650 x H 1000 mm

1.647,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 550 mm x P 650 mm x H 1000 mm
Potenza	2.2 KW
Peso netto	154 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Capacità impastatrice	40 LT
Velocità	104/206/399 rpm
Velocità impastatrice	3 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	cavo, vasca, frusta, foglia, uncino, Dotata di timer, Griglia girevole. 3 Velocità di regolazione
Tipologia impastatrice	Planetaria
Vasca	Estraibile
Trasmissione	a ingranaggi
Struttura impastatrice	vernice antigraffio
Utensili	innesto rapido
Materiale utensile	Acciaio ino x
Materiale vasca	Acciaio INO x

Descrizione

Impastatrice planetaria testa fissa e vasca estraibile trifase 3 velocità capacità 40 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 una **struttura rivestita con vernice antigraffio**; la **vasca**, la **frusta** e il **coperchio grigliato** sono **in acciaio inox**; la **spirale** e la **spatola** sono **in alluminio**.

La planetaria possiede **cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione a ingranaggi e salvamotore.**

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

DOTAZIONI DI SERIE:

- Copertura di sicurezza Ø 415 mm;

- Cavo;

- Vasca Ø 425 mm;

- Frusta L 420 x Ø 260 mm;

- Foglia L 410 x Ø 260 mm;

- Uncino L 400 mm.

LA PRESA NON E' IN DOTAZIONE

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- USATA

- VELOCITA' RIDOTTE 40/80/40 RPM

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.