

Kit Professionale per Impasti e Sfoglie – Impastatrice Planetaria 10 LT + Sfogliatrice Elettrica Inox 320 mm + Tramoggia 24 LT

MODELLO: KIT IMPASTO

Dimensioni esterne

Impastatrice: L 430 x P 390 x H 610 Tirapasta: L 580 x P 480 x H 400 Tramoggia: L 470 x P 300 x H 450 mm

2.225,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	Impastatrice: L 430 x P 390 x H 610 mm Tirapasta: L 580 x P 480 x H 400 mm Tramoggia: L 470 x P 300 x H 450 mm
Potenza	Impastatrice: 0.45 KW Tirapasta: 0,37 KW
Peso netto	Impastatrice: 53 Kg Tirapasta: 52 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	10 LT
Velocità	SPIRALE: 110/178/355 RPM
Capacità impasto	3 Kg
Impasto minimo lavorabile	0,9 Kg
Velocità impastatrice	3 velocità

Dotazione di serie	cavo + presa, vasca, frusta, foglia, uncino, 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
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Professionale per Impasti e Sfoglie da Pasticceria con Impastatrice

Planetaria da 10 LT, Sfogliatrice Elettrica Inox 320 mm e Tramoggia 24 LT.

Il **Kit Professionale per la Lavorazione degli Impasti** è la soluzione ideale per pasticcerie, panifici, laboratori artigianali, gastronomie e attività di ristorazione che desiderano attrezzature affidabili e funzionali per ottimizzare le diverse fasi di preparazione degli impasti.

Il kit comprende tre attrezzature professionali complementari: un'impastatrice planetaria da banco da 10 litri, una sfogliatrice elettrica professionale con rulli in acciaio inox da 320 mm e una pratica tramoggia in polipropilene da 24 litri. Una combinazione studiata per agevolare la preparazione, la lavorazione e lo stoccaggio degli ingredienti e degli impasti all'interno del laboratorio.

Cosa comprende il kit?

1. Impastatrice Planetaria Professionale da Banco – 10 Litri

L'impastatrice planetaria GPLAN10M è progettata per lavorare diverse tipologie di preparazioni dolciarie e salate. Dotata di vasca estraibile in acciaio inox da 10 litri e alimentazione monofase 230 V, offre tre velocità di lavorazione per adattarsi alle diverse consistenze degli impasti.

La macchina viene fornita completa di frusta, foglia e uncino, intercambiabili grazie al sistema di innesto rapido.

Ideale per preparare:

- Pasta frolla e impasti per biscotti.
- Brioche, croissant e impasti lievitati.
- Pan di Spagna e impasti per torte.
- Creme, panna montata e meringhe.
- Pastelle, salse e farciture, anche a base di carne.

Caratteristiche principali:

- Capacità vasca: 10 litri.
- Capacità massima impasto: 3 kg.
- Alimentazione: monofase 230 V.
- Potenza: 0,45 kW.
- Velocità: 3 regolazioni.
- Vasca estraibile in acciaio inox.
- Dimensioni: 430 x 390 x 610 mm.

2. Sfogliatrice Elettrica Professionale con Rulli Inox – 320 mm

La sfogliatrice elettrica professionale SI320TR consente di stendere impasti in modo pratico e uniforme, facilitando la preparazione di sfoglie per pasta fresca, pizza e piadina.

Realizzata con struttura interamente in acciaio inox AISI 304 e rulli in acciaio inox lucidati a specchio, permette di regolare lo spessore della sfoglia grazie all'apertura dei rulli da 0 a 10 mm.

È dotata di pomello per la regolazione dello spessore nell'ultimo passaggio e microinterruttore di sicurezza sul coperchio di protezione dei rulli.

Caratteristiche principali:

- Larghezza rulli: 320 mm.
- Rulli in acciaio inox lucidati a specchio.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Apertura rulli regolabile da 0 a 10 mm.
- Alimentazione trifase.
- Dimensioni: 580 x 480 x 400 mm.
- Protezione rulli con microinterruttore di sicurezza.

Nota: i tagliasfoglia non sono inclusi nella dotazione.

3. Tramoggia da Scaffale in Polipropilene – 24 Litri

La tramoggia BIN2 è un pratico contenitore professionale progettato per organizzare e conservare ingredienti e materie prime all'interno del laboratorio.

Realizzata in polipropilene, offre una capacità di 24 litri e dispone di un'apertura inferiore con coperchio apribile verso l'alto, che facilita il prelievo del contenuto.

Grazie alla sua struttura compatta, è ideale per mantenere ordine e praticità nelle aree di preparazione e stoccaggio.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 24 litri.
- Materiale: polipropilene.
- Dimensioni: 470 x 300 x 450 mm.
- Coperchio apribile dal basso verso l'alto.
- Apertura: 200 x 170 mm.
- Completa di brocca da 500 ml.