

SKU: 2978897

Amitek

Impastatrice Planetaria Modello AP5 Testa sollevabile Velocità rpm 40-250



Descrizione

Impastatrice planetaria Modello AP5 testa sollevabile velocità rpm 40-250

L'impastatrice planetaria AP5 è una macchina da banco compatta e ben progettata, pensata per chi cerca una soluzione professionale per piccoli e medi impieghi quotidiani. La struttura è studiata per offrire praticità, ordine e una buona affidabilità operativa, con una configurazione che la rende adatta a laboratori artigianali, cucine professionali, pasticcerie e attività che hanno bisogno di lavorare impasti in modo regolare senza occupare troppo spazio sul piano di lavoro.

Con una capacità vasca da 5 litri e una velocità regolabile da 40 a 250 rpm, l'AP5 si presta alla lavorazione di impasti leggeri e medi, risultando utile per pane, pizza, focacce, pan di spagna, creme e altre preparazioni tipiche della piccola produzione professionale. La presenza della testa sollevabile, unita agli utensili e alla vasca a sgancio rapido, rende le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia più veloci e semplici da gestire nella routine quotidiana.

Struttura e componenti

La macchina è dotata di vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304, un materiale che garantisce resistenza, igiene e durata nel tempo. Il coperchio vasca grigliato inox protegge la lavorazione e aiuta a mantenere un buon controllo visivo durante l'uso, mentre la testa sollevabile semplifica l'accesso alla vasca e migliora l'esperienza operativa complessiva. Tutti questi elementi contribuiscono a fare dell'AP5 una planetaria concreta, pratica e funzionale, pensata per un utilizzo professionale ma semplice da gestire.

La trasmissione a cinghia ed ingranaggi, insieme al variatore elettronico di velocità, consente un comportamento più flessibile durante la lavorazione e aiuta a impostare il ritmo più adatto in base al tipo di impasto. Anche il sistema di sicurezza è ben curato: i microinterruttori presenti su vasca e griglia di protezione aggiungono un livello di controllo importante, mentre il timer da 0 a 30 minuti permette di gestire con maggiore precisione i tempi di lavoro.

Specifiche tecniche

- **Modello:** AP5
- **Tipologia:** impastatrice planetaria da banco
- **Testa:** sollevabile
- **Utensili e vasca:** sgancio rapido
- **Capacità vasca:** 5 litri
- **Dimensioni vasca:** diametro 205 mm, altezza 170 mm
- **Vasca:** acciaio inox AISI 304
- **Uncino:** acciaio inox AISI 304
- **Spatola:** acciaio inox AISI 304
- **Frusta:** acciaio inox AISI 304
- **Coperchio vasca:** grigliato inox
- **Struttura:** verniciata antigraffio
- **Trasmissione:** a cinghia ed ingranaggi
- **Variatore di velocità:** elettronico
- **Velocità frusta:** 40-250 rpm
- **Timer:** 0-30 minuti
- **Microinterruttori:** su vasca e griglia di protezione
- **Potenza:** 300 W
- **Alimentazione:** 230/1N/50-60
- **Dimensioni:** 35 x 23 x 40 h cm
- **Peso netto:** 13 kg
- **Peso lordo imballo:** 15,5 kg
- **Dimensioni imballo:** 42 x 30 x 48 h cm
- **Produttore:** Amitek
- **Utilizzo consigliato:** impasti leggeri e medi

Utilizzo consigliato

La AP5 è pensata per chi necessita di una planetaria affidabile, compatta e facile da collocare anche in ambienti con spazio limitato. La capacità da 5 litri la rende adatta a produzioni contenute, mentre il variatore elettronico consente di adattare la velocità al tipo di lavorazione. È una macchina che si inserisce bene nella quotidianità di panetterie, piccole pasticcerie, gastronomie e cucine

professionali che vogliono uno strumento semplice ma completo.

Grazie alla dotazione di utensili in inox, al sistema di sgancio rapido e al controllo di sicurezza integrato, l'AP5 permette di lavorare in modo ordinato e con buona continuità. È una scelta razionale per chi cerca una planetaria compatta ma dotata di tutto ciò che serve per affrontare con serenità le preparazioni di base. In breve, è una macchina che privilegia la concretezza: pochi fronzoli, molta funzionalità e una scheda tecnica davvero completa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40
Capacità LT	5
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	35
Profondità (cm)	23