

SKU: 2978898

Amitek

Impastatrice Planetaria Modello AP7 Testa sollevabile Velocità rpm 40-250



Descrizione

Impastatrice planetaria AP7 testa sollevabile

L'impastatrice planetaria modello AP7 è una macchina da banco compatta e robusta, pensata per chi ha bisogno di lavorare impasti e preparazioni con continuità ma in spazi contenuti. La testa sollevabile rende più pratiche le operazioni di carico ingredienti, cambio utensili e pulizia, mentre la struttura verniciata antigraffio assicura una buona resistenza all'uso quotidiano in laboratorio o in cucina professionale.

Vasca, uncino, spatola e frusta sono realizzati in acciaio inox AISI 304, materiale idoneo al contatto con gli alimenti e semplice da mantenere in condizioni igieniche ottimali. Il movimento di miscelazione, supportato da una trasmissione a cinghia e ingranaggi, permette di lavorare impasti omogenei con buona regolarità, limitando vibrazioni e rumorosità.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La AP7 è adatta a pasticcerie, laboratori artigianali, gastronomie e cucine di ristoranti che richiedono

una planetaria da 7 litri per impasti morbidi, creme, montaggi e preparazioni miste. La combinazione tra dimensioni ridotte, capacità vasca e testa sollevabile la rende ideale come macchina di lavoro quotidiana su banco, sempre pronta all'uso senza occupare troppo spazio.

Il variatore elettronico di velocità consente di regolare il regime di rotazione da 40 a 250 giri/minuto, adattando l'azione dell'utensile al tipo di impasto o preparazione. In questo modo è possibile passare facilmente da fasi di miscelazione delicata a lavorazioni più energiche, mantenendo un buon controllo sulle consistenze e sulla struttura finale del prodotto.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice AP7 si caratterizza per una potenza installata pari a 325 W e un'alimentazione monofase 230 V, 1N, 50 Hz, in linea con le forniture elettriche standard delle cucine professionali. La trasmissione a cinghia ed ingranaggi, abbinata al variatore elettronico di velocità, offre un funzionamento regolare e una buona adattabilità alle diverse preparazioni.

- Struttura verniciata antigraffio.
- Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304.
- Testa sollevabile.
- Protezione vasca grigliata in acciaio inox AISI 304.
- Utensili e vasca a sgancio rapido.
- Variatore elettronico di velocità.
- Trasmissione a cinghia ed ingranaggi.
- Potenza: 325 W.
- Alimentazione: 230/1N/50 Hz (monofase).
- Velocità di rotazione: 40-250 rpm.
- Dimensioni vasca: Ø 235 x 205 h mm.
- Dimensioni imballo: 480 x 300 x 500 mm.
- Peso netto: 15 kg.
- Peso lordo: 17,5 kg.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

- Lunghezza: 42 cm.
- Profondità: 25 cm.
- Altezza: 42 cm.

Capacità vasca

La vasca in acciaio inox ha una capacità nominale dichiarata di 7,5 litri, inserita in un range di utilizzo compreso tra 4 e 10 litri indicato in scheda. Questa capacità è adatta a impasti per piccole e medie produzioni, montaggi di panna e albumi e miscelazioni tipiche di un laboratorio artigianale o di una cucina che lavora con continuità ma senza volumi industriali.

- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità LT: 7,5 litri.

Dotazioni incluse

L'impastatrice viene fornita completa degli accessori fondamentali per coprire la maggior parte delle preparazioni standard, riducendo la necessità di acquisti aggiuntivi immediati.

- Vasca in acciaio inox AISI 304.

- Uncino per impasti.
- Spatola.
- Frusta in acciaio inox AISI 304.
- Protezione vasca grigliata in acciaio inox AISI 304.

Perché scegliere l'impastatrice AP7

L'AP7 è una planetaria da banco pensata per chi cerca un buon equilibrio tra ingombro contenuto, capacità vasca e continuità di servizio. La combinazione tra struttura verniciata antigraffio, accessori in inox AISI 304, testa sollevabile e variatore elettronico di velocità la rende una macchina flessibile per molte preparazioni diverse, dall'impasto alle creme.

In una cucina professionale, in laboratorio o in gastronomia rappresenta un alleato affidabile per le lavorazioni quotidiane, con una scheda tecnica completa e chiara e una dotazione di accessori già sufficiente per iniziare subito a lavorare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Capacità LT	7.5
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	25