

SKU: 2977970

Fimar

Impastatrice planetaria con testa sollevabile Modello SLB5 Regolatore di velocità Potenza 500W



Descrizione

Impastatrice planetaria SLB5 con testa sollevabile

L'**impastatrice planetaria con testa sollevabile modello SLB5** è pensata per ristoranti, gastronomie, laboratori e piccole pasticcerie che cercano una macchina compatta per impasti morbidi, montaggi e preparazioni quotidiane. La testa sollevabile facilita l'estrazione della vasca e il cambio degli utensili, rendendo più rapida la gestione delle diverse lavorazioni in cucina.

La struttura in acciaio inox satinato assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre il design da banco ne permette il posizionamento su piani di lavoro inox o tavoli esistenti senza richiedere spazi dedicati a pavimento.

Vantaggi per la tua cucina

L'**impastatrice SLB5** è ideale per impasti morbidi, creme, salse, montaggi leggeri e preparazioni miste in piccoli lotti, grazie alla vasca da 5 litri e al set di utensili in dotazione. La testa sollevabile rende più comodo l'accesso alla vasca, semplificando sia il caricamento degli ingredienti sia le operazioni di scarico e pulizia a fine lavorazione.

Il regolatore di velocità permette di adattare il movimento alle diverse preparazioni, passando da lavorazioni più delicate a montaggi più energici, sempre con un buon controllo della consistenza

finale dell'impasto.

Caratteristiche costruttive principali

L'impastatrice planetaria SLB5 è progettata per offrire praticità e versatilità nel lavoro quotidiano:

- Struttura in acciaio inox satinato, resistente e facile da pulire.
- Testa sollevabile per facilitare l'estrazione della vasca e il cambio utensili.
- Vasca da 5 litri per impasti morbidi e preparazioni di piccolo taglio.
- Regolatore di velocità per adattare il lavoro alle diverse ricette.
- Utensili in acciaio inox in dotazione: uncino, spatola e frusta.
- Vasca supplementare disponibile come accessorio opzionale.

Specifiche tecniche impastatrice planetaria SLB5

Di seguito le principali **specifiche tecniche** dell'impastatrice planetaria modello SLB5:

- Potenza: 500 W.
- Alimentazione: monofase 220-240 V / 1 / 50-60 Hz.
- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità nominale: 5 litri.
- Velocità rotazione: 0-1000 rpm.
- Velocità planetaria: 0-302 rpm.
- Numero utensili: 3 (uncino, spatola, frusta).
- Peso: 13 kg.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni compatte rendono la SLB5 facilmente inseribile su banchi di lavoro e tavoli inox:

- Lunghezza: 38 cm.
- Profondità: 24 cm.
- Altezza: 50 cm.

Perché scegliere l'impastatrice planetaria SLB5

L'**impastatrice planetaria con testa sollevabile SLB5** è una soluzione ideale per chi cerca una macchina compatta, versatile e facile da gestire, pensata per impasti morbidi e lavorazioni leggere in ambito professionale. La combinazione di vasca da 5 litri, testa sollevabile, regolatore di velocità e utensili inox in dotazione la rende adatta a ristoranti, gastronomie, laboratori artigianali e attività che vogliono migliorare la qualità e la velocità delle proprie preparazioni con un'attrezzatura semplice da integrare nello spazio di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Capacità LT	5
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	24
Model Number for EPREL	2977970