

SKU: 148928

Kitchenaid

Impastatrice planetaria Modello Heavy Duty 5KSM70JPX Colore Argento Testa Fissa



Descrizione

Impastatrice planetaria Heavy Duty 5KSM70JPX argento testa fissa

L'impastatrice planetaria KitchenAid Heavy Duty modello 5KSM70JPX, nella versione argento (contour silver) a testa fissa con sollevamento ciotola, è progettata per un utilizzo intensivo in cucine professionali, laboratori e pasticcerie che necessitano di una macchina robusta, potente e affidabile. La finitura argento si integra facilmente con altre attrezzature in acciaio inox, mantenendo un aspetto professionale e pulito sul banco di lavoro.

La ciotola in acciaio inox spazzolato da 6,6 litri con manico ergonomico permette di lavorare impasti e preparazioni in quantità importanti, mantenendo un ingombro adatto al posizionamento su banco. Il sistema bowl-lift, con sollevamento della ciotola tramite leva, garantisce stabilità durante le lavorazioni più impegnative e facilita l'accesso per il carico degli ingredienti e la rimozione dell'impasto.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina professionale

La Heavy Duty 5KSM70JPX argento è indicata per panifici, pasticcerie, ristoranti, laboratori di catering e cucine professionali che lavorano impasti per pane, pizza, pasta fresca, basi dolci, creme e montaggi con frequenza quotidiana. Può gestire impasti morbidi e medi, comprese lavorazioni

impegnative come impasti pane con assorbimento intorno al 55% d'acqua, fino a circa 3,9 kg di impasto per ciclo.

Gli 11 livelli di velocità distinti, inclusa una velocità "fold" (metà della velocità di mescolamento minima), consentono di passare da una miscelazione delicata a montaggi molto veloci con il massimo controllo. La funzione di avvio morbido riduce gli schizzi iniziali, mentre la trasmissione progettata per uso heavy duty permette alla macchina di mantenere costanza di rendimento anche in sessioni di lavoro prolungate.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, la KitchenAid Heavy Duty 5KSM70JPX argento monta un motore AC ad alta efficienza con potenza di 375 W, in grado di erogare una coppia elevata direttamente sull'albero, con un livello di rumorosità contenuto rispetto a macchine di pari categoria. Il movimento planetario assicura copertura uniforme della ciotola, migliorando l'incorporazione degli ingredienti e riducendo i tempi di lavorazione.

- Marca: KitchenAid.
- Serie: Heavy Duty.
- Modello: 5KSM70JPX (versione argento, contour silver / colore argento).
- Capacità ciotola: 6,6 litri, acciaio inox spazzolato con manico ergonomico.
- Potenza: 375 W.
- Tensione: 220-240 V.
- Frequenza: 50-60 Hz.
- Motore: AC ad alta efficienza, funzionamento silenzioso.
- Numero di velocità: 11 livelli distinti, inclusa velocità "fold".
- Tipo di struttura: testa fissa con sistema bowl-lift (sollevamento ciotola a 3 punti di aggancio).
- Movimento: planetario.
- Capacità massima impasto pane (55% assorbimento): fino a circa 3,9 kg.
- Funzione Soft Start per ridurre gli schizzi all'avvio.
- Protezioni e sistemi di sicurezza per surriscaldamento e sovraccarico.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

La Heavy Duty 5KSM70JPX argento offre una capacità vasca di 6,6 litri mantenendo dimensioni complessive compatte per una macchina da banco, adatte a laboratori e cucine con spazio limitato. Il peso importante contribuisce alla stabilità della macchina durante lavorazioni ad alta velocità e con impasti consistenti.

- Dimensioni indicative (L x P x H): circa 287 x 371 x 419 mm.
- Peso: indicativamente tra 12 e 16,5 kg in base alle specifiche di fornitura.
- Lunghezza del cavo: circa 1,09 m.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Heavy Duty 5KSM70JPX argento viene fornita con una dotazione completa di accessori per impasti, miscelazioni e montaggi, tutti progettati per lavorare con la ciotola da 6,6 litri. La macchina è inoltre dotata di attacco frontale per l'uso di accessori opzionali KitchenAid.

- Ciotola in acciaio inox spazzolato da 6,6 litri con manico.
- Frusta piatta (flat beater) per impasti morbidi e miscelazioni.

- Gancio a spirale per impasti di pane e pizza.
- Frusta a filo per montaggi (panna, albumi, creme).
- Paraschizzi (quando previsto in dotazione, secondo configurazione).
- Attacco frontale per accessori opzionali (tritacarne, sfogliatrice, ecc.).

Perché scegliere l'impastatrice Heavy Duty 5KSM70JPX argento

L'impastatrice planetaria KitchenAid Heavy Duty 5KSM70JPX argento è ideale per chi cerca una planetaria professionale da 6,6 litri con motore da 375 W, 11 velocità e struttura a testa fissa con sollevamento ciotola, abbinata a una finitura in tono metallo che si integra perfettamente con il resto della cucina. Offre un equilibrio tra capacità, potenza, silenziosità e ingombro che la rende adatta a molte tipologie di attività.

In panifici, pasticcerie, gastronomie, laboratori di cucina e ristoranti, questa versione argento della Heavy Duty permette di gestire impasti e preparazioni di volume medio-alto con una macchina progettata per durare, dotata di sistemi di sicurezza, ampia gamma di velocità e una dotazione di accessori che copre fin da subito la maggior parte delle lavorazioni quotidiane.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37,15
Capacità LT	6,6
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	41,9
Profondità (cm)	28,7