

SKU: 2973491

Kitchenaid

Impastatrice planetaria Modello 5K45SS Testa sollevabile Max. velocità di rotazione 220 Velocità minima di rotazione 58



Descrizione

Impastatrice planetaria KitchenAid 5K45SS testa sollevabile

Questa impastatrice planetaria KitchenAid modello 5K45SS, con testa sollevabile e ciotola da 4,28 litri, è un classico della cucina pensato per chi cerca una macchina solida, affidabile e semplice da usare ogni giorno. Il design arrotondato la rende maneggevole, facile da pulire e gradevole da inserire su qualsiasi piano di lavoro, sia in ambienti professionali sia in contesti domestici evoluti.

La struttura interamente in metallo garantisce stabilità durante il funzionamento e una buona durata nel tempo, mentre il motore a trasmissione diretta con movimento planetario originale assicura un'azione di miscelazione uniforme e precisa. Gli ingredienti vengono continuamente riportati verso il centro della ciotola, permettendo di ottenere impasti e preparazioni ben amalgamati in tempi contenuti.

Uso quotidiano in cucina professionale

Il modello 5K45SS è indicato per laboratori artigianali, pasticcerie, cucine di ristoranti, bar e piccole produzioni che hanno bisogno di una planetaria compatta ma concreta, ideale per impasti morbidi, montaggi, creme e lavorazioni di base. La testa sollevabile facilita l'accesso alla vasca, semplifica il

cambio degli utensili e rende più agevoli le operazioni di carico ingredienti e pulizia.

La regolazione della velocità permette di passare da una rotazione minima di 58 giri/minuto a una velocità massima di 220 giri/minuto, adattandosi a esigenze diverse: dalla semplice miscelazione alle lavorazioni più energiche. La macchina risulta silenziosa, regolare nel funzionamento e ben bilanciata sul banco, così da poter essere utilizzata in continuità durante il servizio.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice si caratterizza per un'alimentazione monofase a 220 V e una frequenza di esercizio di 50/60 Hz, compatibili con le normali dotazioni elettriche delle cucine professionali e domestiche. La potenza del motore è pari a 250 W, dimensionata per sostenere le lavorazioni previste mantenendo un buon compromesso tra prestazioni e consumo energetico.

- Design arrotondato, facile da maneggiare e ripulire.
- Corrente: 220 V monofase.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Potenza motore: 250 W.
- Velocità massima di rotazione: 220 rpm.
- Velocità minima di rotazione: 58 rpm.
- Profondità prodotto imballato: 279 mm.
- Altezza prodotto imballato: 419 mm.
- Larghezza prodotto imballato: 279 mm.
- Peso netto: 10,45 kg.
- Peso lordo: 11,45 kg.
- Motore a presa diretta con movimento planetario originale.
- Unico pezzo di raccordo per gli accessori, per un aggancio rapido e sicuro.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

- Lunghezza: 22,1 cm.
- Profondità: 22,1 cm.
- Altezza: 35,3 cm.

Capacità vasca

La planetaria è dotata di una vasca in acciaio con capacità nominale dichiarata di 4,28 litri, inserita in un range di utilizzo compreso tra 4 e 10 litri indicato nella scheda tecnica. Si tratta di una capacità adatta a impasti e preparazioni per piccole e medie produzioni, montaggi di panna, albumi e miscele tipiche di una cucina professionale che lavora con continuità ma in spazi contenuti.

- Capacità vasca: da 4 a 10 litri (range indicato in scheda).
- Capacità LT: 4,28 litri.

Dotazioni incluse

La macchina viene fornita con gli utensili di base necessari per coprire la maggior parte delle preparazioni standard, riducendo fin da subito la necessità di accessori aggiuntivi.

- Spatola.
- Uncino (gancio) per impasti.
- Frusta per montaggi e miscele.

Perché scegliere la KitchenAid 5K45SS testa sollevabile

La KitchenAid 5K45SS con testa sollevabile è una scelta razionale per chi cerca una planetaria compatta, robusta e di facile gestione, da utilizzare con regolarità in cucina. La combinazione tra struttura in metallo, motore a presa diretta, movimento planetario e vasca da 4,28 litri la rende una macchina equilibrata per impasti, montaggi e preparazioni di base.

In un contesto professionale o semi-professionale rappresenta un alleato affidabile per le lavorazioni quotidiane, con una scheda tecnica chiara, accessori essenziali già inclusi e una gestione intuitiva, adatta sia a operatori esperti sia a chi desidera uno strumento solido per organizzare meglio il lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35.3
Capacità LT	4.28
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	22.1
Profondità (cm)	22.1