

SKU: 2973509

**Kitchenaid**

## **Impastatrice planetaria Modello Heavy Duty 5KSM70JPX Colore Rosso Testa Fissa**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria Heavy Duty 5KPM5 rossa 6,6 litri**

L'impastatrice planetaria KitchenAid Heavy Duty modello 5KPM5, nella versione rossa, è una macchina da banco professionale con ciotola sollevabile studiata per impasti e preparazioni frequenti in laboratori, pasticcerie, gastronomie, bar e cucine professionali. La configurazione con bowl-lift e la costruzione in metallo pressofuso garantiscono robustezza, stabilità e una lunga durata nel tempo.

La ciotola in acciaio inox da 6,6 litri è dimensionata per lavorare impasti e miscele in quantità medio-alte, offrendo una capacità adeguata a coprire le esigenze quotidiane senza dover passare subito a macchine di fascia superiore. Il formato compatto da banco la rende una soluzione molto versatile per chi ha bisogno di una planetaria Heavy Duty, ma con ingombri contenuti.

#### **Uso quotidiano in laboratorio e cucina professionale**

La Heavy Duty 5KPM5 è indicata per la preparazione di impasti per pane e pizza, basi dolci, pan di Spagna, biscotti, creme, salse e montaggi in genere. In base alla ricetta consente di lavorare quantità di farina e impasto adatte a produzioni di piccola e media scala, ideali per locali fino a qualche decina di coperti o per laboratori che effettuano preparazioni continuative durante la giornata.

I 10 livelli di velocità selezionabili permettono di adattare la lavorazione alle diverse fasi: velocità più basse per impasti e miscele dense, velocità intermedie per amalgamare e velocità più alte per montaggi e incorporazione d'aria. La trasmissione diretta (direct drive) assicura che la potenza del motore venga trasferita agli utensili in modo efficiente e regolare.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice KitchenAid Heavy Duty 5KPM5 rossa è equipaggiata con un motore AC a presa diretta con potenza assorbita di 315 W, dimensionato per un utilizzo intensivo in ambito professionale leggero. Il controllo della velocità copre un range di giri che va dalle lavorazioni lente alle lavorazioni ad alta velocità, garantendo flessibilità sulle diverse preparazioni.

- Marca: KitchenAid.
- Serie: Heavy Duty.
- Modello: 5KPM5 (colore rosso).
- Capacità ciotola: 6,6 litri in acciaio inox.
- Potenza: 315 W.
- Tipo di motore: AC con trasmissione diretta.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Numero di velocità: 10 livelli selezionabili.
- Velocità di rotazione: intervallo indicativo da circa 60 a oltre 200 giri/min, in funzione della velocità impostata.
- Tipo di struttura: testa fissa con ciotola sollevabile (bowl-lift).
- Materiale corpo: metallo pressofuso.
- Azione di miscelazione: movimento planetario.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

La 5KPM5 è una planetaria da banco con dimensioni pensate per offrire una buona capacità di lavorazione mantenendo un ingombro compatto. Il peso, nell'ordine di oltre 10 kg, conferma la costruzione solida e contribuisce alla stabilità della macchina durante il funzionamento.

- Larghezza: circa 26-27 cm.
- Profondità: circa 33-34 cm.
- Altezza: circa 41 cm.
- Peso netto: indicativamente tra 12 e 13 kg, in base alla configurazione.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Heavy Duty 5KPM5 rossa viene fornita con tutti gli accessori principali necessari per coprire le lavorazioni più comuni, dagli impasti base ai montaggi. Tutti gli utensili sono compatibili con la ciotola da 6,6 litri e sono pensati per un utilizzo frequente.

- Ciotola in acciaio inox 6,6 litri.
- Frusta piatta (flat beater) per impasti morbidi, frolle e miscele.
- Gancio impastatore per impasti pane e pizza.
- Frusta a filo per montare panna, albumi e creme.
- Coperchio versatore antispruzzo (se previsto nella configurazione di fornitura).
- Attacco frontale multifunzione per accessori opzionali (tritacarne, sfogliatrice, ecc.).

## Perché scegliere l'impastatrice Heavy Duty 5KPM5 rossa

L'impastatrice planetaria KitchenAid Heavy Duty 5KPM5 rossa è una scelta ideale per chi cerca una planetaria professionale compatta con ciotola da 6,6 litri, motore da 315 W e 10 velocità, adatta a impasti e preparazioni frequenti in contesti professionali di piccola e media dimensione. Unisce robustezza, design riconoscibile, facilità di utilizzo e versatilità grazie alla trasmissione diretta e all'attacco per accessori.

In laboratori, gastronomie, bar e cucine professionali, la 5KPM5 permette di gestire una vasta gamma di ricette - dagli impasti base ai montaggi e alle salse - con una macchina costruita in metallo, pensata per durare nel tempo e per semplificare il lavoro quotidiano con prestazioni costanti e una dotazione di accessori già completa.

## 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