

SKU: 5K45SSNera

Kitchenaid

Impastatrice planetaria 5K45SS Nera Testa sollevabile



Descrizione

Impastatrice planetaria KitchenAid 5K45SS nera testa sollevabile

Questa impastatrice planetaria KitchenAid modello 5K45SS, nella versione nera, è pensata per chi cerca una macchina solida, affidabile e semplice da utilizzare in cucina professionale e domestica evoluta. La ciotola da 4,28 litri permette di lavorare impasti e preparazioni in quantità interessanti senza occupare troppo spazio sul banco, mentre la testa sollevabile rende più comode le operazioni di carico ingredienti, cambio utensili e pulizia.

Il corpo completamente in metallo conferisce stabilità durante il lavoro, riduce le vibrazioni e garantisce una buona durata nel tempo. Il motore a presa diretta trasferisce in modo efficiente la potenza agli utensili, limitando dispersioni e mantenendo la macchina silenziosa e scorrevole anche a velocità elevate. Il movimento planetario originale KitchenAid assicura una miscelazione uniforme degli ingredienti, raggiungendo bene sia il fondo che i bordi della ciotola.

Uso quotidiano in cucina professionale

La 5K45SS è adatta a laboratori, pasticcerie, cucine di ristoranti e bar che vogliono una planetaria compatta ma concreta, ideale per impasti leggeri e medi, montaggi, creme e preparazioni di base. La regolazione della velocità, con rotazione minima di 58 giri/minuto e massima di 220 giri/minuto,

permette di passare dal semplice mescolamento a lavorazioni più energiche, adattandosi a ricette e consistenze diverse.

La gestione della macchina è intuitiva: la testa sollevabile facilita l'accesso alla vasca e agli utensili, mentre la struttura robusta e ben bilanciata aiuta a lavorare in sicurezza e con precisione. È una soluzione indicata per chi desidera un'attrezzatura "sempre pronta", affidabile nel tempo e facile da inserire nel flusso quotidiano di lavoro.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questa impastatrice planetaria si distingue per il design arrotondato e le dimensioni studiate per ottimizzare gli spazi sul piano di lavoro, senza rinunciare alla capacità della vasca. L'alimentazione è monofase 220 V con frequenza 50/60 Hz, in linea con le normali forniture elettriche di cucine professionali e domestiche.

- Design arrotondato, facile da maneggiare e da pulire.
- Alimentazione: corrente 220 V monofase.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Velocità minima di rotazione: 58 rpm.
- Velocità massima di rotazione: 220 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 e vasca

La vasca in dotazione ha una capacità utile pari a 4,28 litri, ideale per impasti e preparazioni in un range indicato da 4 a 10 litri di capacità vasca dichiarata in scheda. Questa combinazione rende la macchina adatta ad impasti per piccole produzioni, montaggi di panna, albumi e lavorazioni miste tipiche di un laboratorio artigianale o di una cucina che necessita di un supporto costante.

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

Dotazioni incluse

L'impastatrice arriva completa degli utensili fondamentali per iniziare subito a lavorare: ciò riduce la necessità di accessori aggiuntivi immediati e copre la maggior parte delle preparazioni standard.

- Spatola.
- Gancio (uncino) per impasti.
- Frusta per montaggi e miscele.

Perché scegliere la KitchenAid 5K45SS nera

La 5K45SS nera è una planetaria adatta a chi cerca un equilibrio tra dimensioni compatte, qualità costruttiva e continuità di servizio. È una macchina che lavora in modo silenzioso, con un buon controllo delle velocità e un set di accessori di base completo, facilmente integrabile con ulteriori utensili opzionali.

In una cucina professionale o in un laboratorio artigianale rappresenta un supporto affidabile per tutte le preparazioni quotidiane che richiedono impasti, montaggi o miscele ripetute nel tempo. La struttura in metallo, il motore a presa diretta e il movimento planetario originale la rendono una scelta razionale per chi desidera un'attrezzatura solida, con una scheda tecnica chiara e completa.

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