

SKU: 2566499

Ristosubito

Impastatrice Planetaria Kenwood HotClass Modello KPL9000S Potenza motore 1200 W



Descrizione

Impastatrice planetaria Kenwood HotClass KPL9000S

L'impastatrice planetaria Kenwood HotClass modello KPL9000S, conosciuta anche come Chef XL Pro, è una macchina professionale pensata per chi lavora con impasti e preparazioni in modo continuativo. La struttura interamente in metallo verniciato le conferisce robustezza e stabilità sul banco, mentre il design è studiato per un utilizzo pratico e sicuro anche in laboratori, pasticcerie e cucine professionali.

La vasca in acciaio inox da 6,7 litri, dotata di manici, offre una capacità generosa per gestire impasti e miscele di volume medio-alto, mantenendo al tempo stesso un ingombro ancora compatto. La costruzione in inox la rende resistente ai graffi, igienica e adatta al lavaggio in lavastoviglie insieme agli utensili in dotazione.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina professionale

La KPL9000S è indicata per panifici, pasticcerie, ristoranti e laboratori che necessitano di una planetaria in grado di affrontare utilizzi prolungati e intensivi. Grazie alla grande capacità della vasca e alla potenza del motore, consente di gestire impasti morbidi e medi (pane, pizza, dolci, basi da forno) e montaggi in quantità adatte a produzioni professionali.

Il controllo elettronico di velocità, con più livelli selezionabili e funzione Pulse, permette di adattare in modo preciso la lavorazione alle diverse fasi: dalla miscelazione delicata all'impasto più energico. I comandi di avvio/arresto sono posizionati in modo intuitivo, così da rendere semplice il controllo

della macchina durante il servizio.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice Kenwood KPL9000S è equipaggiata con un motore ad alta efficienza da 1700 W, alimentato a 230 V, dimensionato per sostenere impasti impegnativi e lavorazioni continuative. La struttura in metallo pressofuso e gli ingranaggi in metallo a bagno d'olio assicurano una trasmissione di potenza regolare e affidabile nel tempo.

- Struttura: metallo verniciato / metallo pressofuso.
- Alimentazione: 230 V.
- Potenza motore dichiarata: 1700 W.
- Tipo di comando velocità: variatore elettronico, più livelli + funzione Pulse.
- Tipo di trasmissione: ingranaggi in metallo a bagno d'olio.
- Vasca in acciaio inox con manici, capacità 6,7 litri.
- Vasca estraibile, resistente ai graffi e lavabile in lavastoviglie.
- Microinterruttore di sicurezza su alzata del braccio e/o griglia di protezione (secondo configurazione).
- 3 prese di moto per accessori opzionali (frontali o dedicate, secondo configurazione).

Caratteristiche dimensionali del prodotto

- Larghezza: circa 39 cm.
- Profondità: circa 23 cm.
- Altezza: circa 34 cm.
- Peso: circa 12,1 kg.

Capacità vasca

La vasca in acciaio inox ha una capacità nominale pari a 6,7 litri, studiata per lavorare impasti e preparazioni in quantità adatte a un uso professionale. In funzione delle ricette consente, ad esempio, di gestire impasti per pane e pizza, basi dolci, creme e preparazioni miste con un solo ciclo di lavorazione.

- Capacità vasca: 6,7 litri.
- Ciotola inox con manici per una migliore presa e maneggevolezza.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Kenwood HotClass KPL9000S viene fornita con una dotazione di utensili in acciaio progettati per coprire le principali lavorazioni: impastare, mescolare e montare. Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, facilitando notevolmente le operazioni di pulizia a fine turno.

- Ciotola in acciaio inox 6,7 litri con manici.
- Frusta a filo rinforzata.
- Frusta K (foglia) per impasti morbidi e miscele.
- Gancio impastatore (uncino) per impasti pane/pizza.
- Griglia di protezione in acciaio inox (se prevista in configurazione) con dispositivo di sicurezza.

Perché scegliere l'impastatrice Kenwood KPL9000S

L'impastatrice planetaria Kenwood KPL9000S è una scelta adatta a chi cerca una planetaria professionale con grande capacità vasca, motore potente e struttura completamente in metallo. Il variatore elettronico di velocità, gli ingranaggi in metallo a bagno d'olio e la dotazione completa di utensili in acciaio la rendono una macchina pensata per lavorare con continuità su impasti morbidi e medi.

In laboratori, pasticcerie, gastronomie e cucine di ristoranti rappresenta un alleato affidabile per gestire impasti, montaggi e miscele di volume medio-alto, con una costruzione robusta e una scheda tecnica che privilegia durata, stabilità e facilità di pulizia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35
Capacità LT	6.7
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	25