

SKU: PL10

**Ristosubito**

## **Impastatrice Planetaria PG 3 velocità Modello PL10**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria PG 3 velocità modello PL10**

L'impastatrice planetaria PG modello PL10 è una macchina professionale pensata per impasti morbidi e di media consistenza, ideale per laboratori, pasticcerie, gastronomie e cucine di ristoranti che lavorano ogni giorno con volumi contenuti ma costanti. La struttura realizzata in fusione di alluminio garantisce robustezza e buona stabilità durante il lavoro, mentre le finiture curate rendono

l'uso pratico e intuitivo anche in spazi ridotti.

La vasca da 10 litri in acciaio inox AISI 304 è estraibile, così da agevolare sia le operazioni di scarico impasto sia la pulizia a fine lavorazione. In dotazione sono presenti tre utensili in acciaio dedicati alle diverse preparazioni, che permettono di coprire un ampio ventaglio di utilizzi: dall'impasto alla miselazione, fino ai montaggi.

## Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La PL10 è pensata per chi necessita di una planetaria affidabile, adatta a impasti morbidi e medi come pane, pizza, basi dolci e preparazioni miste. L'abbinamento tra vasca da 10 litri e capacità di lavorare fino a 2,5 kg di pasta per ciclo la rende adatta a piccole e medie produzioni, con una gestione semplice e tempi di processo contenuti.

Il selettore meccanico consente di scegliere tra tre velocità di lavoro (148, 244 e 480 giri/minuto), così da adattare l'azione dell'utensile alle diverse fasi della lavorazione: più delicata nelle fasi iniziali, più energica per la chiusura impasto o per montaggi e miselazioni. L'interruttore di avvio con pulsante verde e spia luminosa, abbinato al pulsante rosso di arresto, offre un controllo immediato e sicuro della macchina.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PL10 è equipaggiata con un motore da 600 W alimentato a 230 V monofase, 50 Hz, dimensionato per sostenere impasti morbidi e medi con buona efficienza. La trasmissione di potenza è ad ingranaggi, soluzione che garantisce regolarità di rotazione e una coppia adeguata alle lavorazioni previste.

- Assorbimento: 600 W.
- Alimentazione: 230 V / 1 / 50 Hz (monofase).
- Peso netto: 58 kg.
- Velocità: 3 velocità 148 / 244 / 480 rpm.
- Struttura realizzata in fusione di alluminio.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Vasca estraibile.
- Interruttore ON: pulsante verde con spia luminosa.
- Interruttore OFF: pulsante di arresto rosso.
- Dispositivo di sicurezza sul sollevamento della vasca e sulla griglia.
- Alta potenza ed efficienza.
- In dotazione 3 utensili in acciaio.
- Dimensione vasca: ø 24 x 24 h cm.
- Materiale struttura: ferro/ghisa verniciato bianco.
- Capacità vasca: 10 litri.
- Capacità peso pasta: 2,5 kg.
- Trasmissione di potenza ad ingranaggi.
- Protezione da sovraccarico di peso, surriscaldamento e sovraccarico di corrente.

## Selettore di velocità

- Posizione leva superiore: 480 giri/minuto.
- Posizione leva inferiore: 244 giri/minuto.
- Posizione leva intermedia: 148 giri/minuto.

## Indicazioni d'uso degli utensili

Ogni utensile in dotazione è studiato per una tipologia specifica di lavorazione, con tempi orientativi che aiutano a organizzare il lavoro e a ottenere risultati costanti.

- **Uncino:** in posizione centrale è adatto a impastare; tempo di preparazione inferiore a 30 minuti, con proporzioni farina/acqua indicativamente al 40% e 50% rispettivamente.
- **Spatola:** adatta a mescolare ripieni e alimenti crudi a velocità media; tempo di preparazione inferiore a 20 minuti.
- **Frusta:** adatta a mescolare burro e uova ad alta velocità; tempo di preparazione inferiore a 15 minuti.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

- Lunghezza: 47 cm.
- Profondità: 45 cm.
- Altezza: 60 cm.

## Capacità vasca

La vasca da 10 litri consente di lavorare fino a 2,5 kg di pasta, collocandosi in un range di utilizzo compreso tra 4 e 10 litri indicato in scheda tecnica. Questa capacità è adatta a piccole e medie produzioni in laboratorio o in cucina, con un buon compromesso tra volumi lavorabili e ingombro macchina.

- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità LT: 10 litri.

## Dotazioni incluse

La PL10 viene fornita completa di tutti gli utensili essenziali per iniziare subito a lavorare sulle principali preparazioni tipiche di una planetaria professionale.

- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Uncino per impasti.
- Spatola.
- Frusta in acciaio.
- Griglia di protezione vasca con dispositivo di sicurezza.

## Perché scegliere l'impastatrice PL10

L'impastatrice planetaria PL10 è una scelta mirata per chi cerca una macchina professionale da 10 litri con 3 velocità meccaniche, robusta e semplice da gestire. La struttura in fusione di alluminio, la vasca inox estraibile, la protezione con griglia di sicurezza e il motore da 600 W la rendono adatta a un uso quotidiano in cucina o in laboratorio.

Per impasti morbidi e di media consistenza, per creme, montaggi e miscele, rappresenta un alleato affidabile con una scheda tecnica chiara e completa, facilmente inseribile nelle linee di produzione di panetterie, pasticcerie e ristorazione che cercano una planetaria compatta ma concreta.

## Scheda Tecnica

| <b>Attributo</b> | <b>Valore</b>   |
|------------------|-----------------|
| Altezza (cm)     | 60              |
| Capacità LT      | 10              |
| Capacità vasca   | da 4 a 10 Litri |
| Lunghezza (cm)   | 47              |
| Profondità (cm)  | 45              |