

SKU: PL20

Ristosubito

Impastatrice Planetaria PG 3 velocità Modello PL20



Descrizione

L'impastatrice planetaria PG modello PL20 è una macchina professionale pensata per laboratori, pasticcerie, gastronomie e cucine di ristoranti che lavorano impasti e preparazioni con continuità e necessitano di una capacità superiore rispetto ai modelli da 10 litri. La struttura robusta e il dimensionamento generale la rendono adatta a chi cerca una planetaria da 20 litri in grado di sostenere carichi di lavoro quotidiani.

La vasca da 20 litri in acciaio inox è progettata per gestire impasti morbidi e di media consistenza, miscele e montaggi con volumi adeguati a produzioni professionali. L'abbinamento tra capacità vasca, trasmissione ad ingranaggi e motore con potenza da 1100 W permette di lavorare in modo regolare e controllato, riducendo vibrazioni e mantenendo una buona costanza di risultato.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La PL20 è indicata per chi necessita di una planetaria capace di lavorare impasti per pane, pizza, basi dolci e preparazioni miste in quantità medio-alte rispetto a una macchina da banco di dimensioni inferiori. È adatta anche alla preparazione di creme, ripieni e prodotti montati, grazie alla possibilità di scegliere la velocità più adatta alla fase di lavorazione.

Il selettore meccanico a 3 velocità consente di adattare la rotazione dell'utensile alle diverse esigenze: più lenta per l'impasto, intermedia per miscele e lavorazioni miste, più veloce per montaggi e preparazioni che richiedono incorporazione d'aria. Gli organi di comando sono semplici e intuitivi, con pulsanti di avvio/arresto facilmente raggiungibili.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PL20 è equipaggiata con un motore da 1100 W alimentato in corrente monofase, dimensionato per sostenere la capacità vasca da 20 litri e le lavorazioni tipiche di un utilizzo professionale. La trasmissione del movimento planetario avviene tramite ingranaggi, soluzione che offre buona robustezza meccanica e regolarità di funzionamento.

- Assorbimento: 1100 W.
- Alimentazione: monofase 230 V (secondo configurazione standard professionale).
- Capacità vasca: 20 litri.
- Struttura: corpo robusto per uso professionale.
- Trasmissione del movimento planetario ad ingranaggi.
- Velocità di rotazione: 3 velocità selezionabili tramite leva/selettore.
- Selettore di velocità con posizioni dedicate per giri bassi, medi e alti (valori indicativi es. 197 / 317 / 462 rpm a seconda della versione).
- Interruttore ON: pulsante verde con spia luminosa.
- Interruttore OFF: pulsante rosso di arresto.
- Protezione da sovraccarico di peso, surriscaldamento e sovraccarico di corrente.
- In dotazione 3 utensili in acciaio.

Selettore di velocità

- Posizione leva superiore: velocità alta (rpm indicativamente nell'ordine dei 400-460 giri/minuto).
- Posizione leva intermedia: velocità media (rpm indicativamente intorno ai 300-320 giri/minuto).
- Posizione leva inferiore: velocità bassa (rpm indicativamente nell'ordine dei 190-200 giri/minuto).

Indicazioni d'uso degli utensili

Come per la PL10, anche la PL20 è fornita con tre utensili principali, ciascuno dedicato a una tipologia di lavorazione, con tempi e condizioni d'uso indicativi utili a standardizzare i risultati.

- **Uncino:** adatto a impastare; tempo di preparazione generalmente inferiore a 30 minuti, con proporzioni farina/acqua indicativamente al 40% e 50% rispettivamente, in funzione della

ricetta.

- **Spatola:** indicata per mescolare ripieni e alimenti crudi a velocità media; tempo di preparazione orientativo inferiore a 20 minuti.
- **Frusta:** ideale per mescolare e montare burro, uova e preparazioni che richiedono incorporazione d'aria a velocità elevata; tempo di preparazione indicativo inferiore a 15 minuti.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

- Lunghezza: 54 cm.
- Profondità: 49 cm.
- Altezza: 78 cm.
- Peso netto: circa 80 kg (in base alla versione professionale indicata in scheda tecnica).

Capacità vasca

La vasca da 20 litri consente di lavorare impasti e preparazioni con volumi adatti a una produzione professionale di livello medio, collocandosi come soluzione intermedia tra le piccole planetarie da banco e le grandi macchine da pavimento. A seconda delle ricette è possibile gestire diversi chilogrammi di impasto in un solo ciclo, mantenendo un buon controllo sulla lavorazione.

- Capacità vasca: 20 litri.
- Adatta per impasti morbidi e di media consistenza.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria PL20 viene fornita completa degli utensili essenziali per coprire la maggior parte delle preparazioni tipiche di una planetaria professionale, senza necessità di accessori aggiuntivi immediati.

- Vasca in acciaio inox 20 litri.
- Uncino per impasti.
- Spatola (foglia) per impasti morbidi e miscele.
- Frusta per montaggi.
- Griglia di protezione vasca con dispositivo di sicurezza (quando prevista nella configurazione).

Perché scegliere l'impastatrice PL20

L'impastatrice planetaria PL20 è una scelta mirata per chi cerca una macchina professionale da 20 litri, a 3 velocità meccaniche, con motore da 1100 W e trasmissione ad ingranaggi, in grado di lavorare impasti morbidi e medi con continuità. La struttura robusta, la capacità vasca e la semplicità di utilizzo la rendono adatta a laboratori e cucine che hanno bisogno di una planetaria affidabile per produzioni quotidiane.

In panifici, pasticcerie, gastronomie e cucine di ristoranti rappresenta un alleato concreto per impasti, montaggi e miscele su volumi medio-alti, con una scheda tecnica chiara e una dotazione di accessori che consente di iniziare subito a lavorare con la macchina al pieno delle sue potenzialità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	78
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	49