

SKU: PL30

**Ristosubito**

## **Impastatrice Planetaria PG 3 velocità Modello PL30**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria PG 3 velocità modello PL30**

L'impastatrice planetaria PG modello PL30 è una macchina professionale da terra pensata per laboratori, panifici, pastifici, pizzerie e cucine che lavorano impasti morbidi o di media consistenza con volumi superiori rispetto alle planetarie da 10 o 20 litri. La struttura in fusione di alluminio con base in ferro verniciato garantisce stabilità durante il lavoro e resistenza nel tempo, anche in caso di

utilizzi intensivi.

La vasca ha una capacità nominale di 30 litri, con capacità di impasto indicata intorno a 6 kg, valore adeguato a produzioni professionali di media entità. L'insieme di vasca capiente, trasmissione robusta e 3 velocità dedicate consente di lavorare impasti per pane, pizza, spianata e preparazioni dolci con un controllo preciso della lavorazione.

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

La PL30 è indicata per chi ha bisogno di una planetaria da pavimento in grado di coprire il fabbisogno quotidiano di impasti morbidi e medi senza passare a macchine di capacità ancora superiore. È adatta a panifici, pastifici, pizzerie, laboratori di pasticceria e cucine di ristoranti che lavorano con regolarità impasti e miscele su volumi medio-alti.

Le tre velocità meccaniche permettono di scegliere la rotazione più adatta a ogni fase: velocità bassa per impasti più consistenti, velocità intermedia per miscele e ripieni, velocità alta per montaggi e preparazioni che richiedono incorporazione d'aria. Il quadro comandi elettromeccanico con selettore di velocità e pulsanti di avvio/arresto è concepito per un utilizzo semplice e intuitivo da parte degli operatori.

## **Specifiche tecniche**

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PL30 è equipaggiata con un motore da 1,5 kW alimentato in monofase 230 V / 50-60 Hz (secondo configurazione indicata), dimensionato per sostenere impasti fino a circa 6 kg e la capacità della vasca da 30 litri. La struttura in fusione di alluminio e la base in ferro verniciato, insieme alla trasmissione ad ingranaggi, garantiscono un funzionamento regolare e una buona durata nel tempo.

- Modello: PL30.
- Capacità vasca nominale: 30 litri.
- Capacità impasto indicativa: 6 kg.
- Alimentazione: monofase 230 V / 50-60 Hz / 1.
- Potenza: 1,5 kW.
- Struttura in fusione di alluminio.
- Base in ferro verniciato.
- Comandi elettromeccanici con selettore di velocità.
- Trasmissione a ingranaggi, adatta a impasti morbidi e medi.
- Macchina adatta alla lavorazione di impasti morbidi o di media consistenza.

## **Velocità di lavoro**

La PL30 è dotata di tre velocità preimpostate che regolano i giri degli utensili (uncino, spatola piatta, frusta), così da adattarsi alle diverse lavorazioni.

- Velocità uncino: 197 giri/minuto.
- Velocità spatola piatta: 317 giri/minuto.
- Velocità frusta: 462 giri/minuto.

## **Caratteristiche dimensionali del prodotto**

Le dimensioni della PL30 sono pensate per un'installazione da terra, con ingombro proporzionato alla capacità della vasca e alla necessità di stabilità durante la lavorazione di impasti da 6 kg.

- Lunghezza: 57 cm.

- Profondità: 51 cm.
- Altezza: 81 cm.
- Peso: circa 82 kg (indicativo per configurazioni standard da terra).

## Capacità vasca

La vasca da 30 litri consente di lavorare impasti e preparazioni con volumi adeguati a produzioni professionali di media entità, collocando la PL30 come naturale evoluzione per chi supera i limiti delle capacità da 10 e 20 litri.

- Capacità vasca: 30 litri.
- Capacità impasto: circa 6 kg, in funzione della ricetta.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria PL30 viene fornita con una dotazione standard di utensili pensata per coprire le principali lavorazioni: impasto, miscelazione e montaggio.

- Vasca in acciaio inox 30 litri.
- Uncino per impasti.
- Spatola piatta (foglia) per impasti morbidi e miscelazioni.
- Frusta per montaggi.
- Griglia di protezione vasca con dispositivo di sicurezza (secondo configurazione).

## Perché scegliere l'impastatrice PL30

L'impastatrice planetaria PL30 è una scelta razionale per chi cerca una macchina professionale da 30 litri a 3 velocità, con potenza 1,5 kW e struttura robusta, in grado di lavorare impasti morbidi e medi in modo continuo. Rappresenta il passo successivo rispetto a PL10 e PL20 per volumi di impasto maggiori, mantenendo una gestione semplice e un quadro comandi intuitivo.

In panifici, pasticci, pizzerie, laboratori di pasticceria e cucine professionali, la PL30 offre una scheda tecnica chiara, una dotazione completa di utensili e dimensioni studiate per garantire stabilità e produttività, diventando un supporto affidabile nella preparazione quotidiana di impasti e miscelazioni.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	81
Capacità LT	30
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	51