

SKU: PL5

Ristosubito

Impastatrice Planetaria PG Modello PL5 Testa sollevabile



Descrizione

Impastatrice Planetaria PG Modello PL5 Testa sollevabile

L'impastatrice planetaria PG modello PL5 è una soluzione compatta e funzionale, pensata per chi cerca una macchina affidabile per la lavorazione quotidiana di impasti morbidi o di media consistenza. Grazie alla testa sollevabile e alla struttura contenuta, si inserisce facilmente anche in laboratori e cucine con spazi ridotti, senza rinunciare alla praticità d'uso.

Con una capacità da **5 litri**, questo modello è particolarmente adatto alla preparazione di impasti per **pane, pizza e spianata**, ma si presta bene anche ad altre lavorazioni di base in ambito professionale. Il formato compatto la rende una scelta interessante per chi desidera uno strumento semplice da gestire, veloce da utilizzare e comodo da pulire dopo ogni ciclo di lavoro.

Specifiche tecniche

- **Modello:** PG PL5
- **Tipologia:** impastatrice planetaria a testa sollevabile
- **Capacità vasca:** 5 litri
- **Lunghezza:** 38 cm
- **Profondità:** 24 cm
- **Altezza:** 38 cm
- **Utilizzo consigliato:** impasti morbidi e di media consistenza
- **Alimentazione:** Monofase 230/50-60Hz
- **Potenza:** kW 0,3
- **Velocità:** Rotazione rpm/min 0-302 / 0-1000

Perché sceglierla

La PL5 è una macchina adatta a chi vuole unire compattezza e funzionalità in un unico prodotto. La testa sollevabile semplifica le operazioni di inserimento e rimozione degli accessori, mentre la capacità da 5 litri la rende perfetta per produzioni contenute ma regolari. È una soluzione concreta per laboratori artigianali, piccole attività di ristorazione e cucine che cercano un impasto ben gestito, senza complicazioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38
Capacità LT	5
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	24
Model Number for EPREL	PL5