

SKU: PL7

Ristosubito

Impastatrice Planetaria PG Modello PL7 Testa sollevabile



Descrizione

Impastatrice planetaria PG PL7 testa sollevabile

L'impastatrice planetaria PG PL7 è una soluzione compatta, pratica e ben strutturata, pensata per chi ha bisogno di una macchina affidabile per l'uso quotidiano in laboratorio o in cucina professionale. La sua impostazione da banco, unita alla testa sollevabile e alla vasca da 7 litri, la rende particolarmente adatta a contesti in cui servono efficienza, ordine e facilità di gestione senza occupare troppo spazio.

La macchina è progettata per lavorare con continuità impasti morbidi e impasti di media consistenza, risultando adatta alla preparazione di pane, pizza, spianata e produzioni di pasticceria. La combinazione tra carcassa in fusione di alluminio e vasca in acciaio inox AISI 304 offre solidità, igiene e una buona resistenza nel tempo, caratteristiche importanti per chi utilizza l'attrezzatura con

frequenza.

Una macchina pratica nella routine di lavoro

Uno dei punti più comodi della PL7 è la testa sollevabile, che semplifica l'accesso alla vasca e rende più rapide le operazioni di inserimento e rimozione degli accessori. Questo dettaglio migliora la praticità d'uso e aiuta a velocizzare i passaggi più comuni durante il lavoro quotidiano. Anche la pulizia risulta più agevole, aspetto sempre utile quando la macchina viene impiegata più volte durante la giornata.

Con il suo formato compatto e la capacità da 7 litri, la PL7 si colloca bene in laboratori artigianali, piccole pasticcerie, pizzerie e cucine professionali che cercano un prodotto concreto, facile da inserire nello spazio disponibile e sufficientemente versatile per molte preparazioni di base. È una planetaria che punta alla sostanza: semplice da usare, equilibrata nelle dimensioni e adatta a un impiego regolare.

Specifiche tecniche

- **Modello:** PG PL7
- **Tipologia:** impastatrice planetaria da banco
- **Testa:** sollevabile
- **Capacità vasca:** 7 litri
- **Carcassa:** fusione di alluminio
- **Vasca:** acciaio inox AISI 304
- **Dimensioni:** 38 x 24 x 41 cm
- **Potenza:** kW 0,3
- **Velocità Rotazione:** rpm/min 0-302 / 0-1000
- **Alimentazione:** Monofase 230/50-60Hz
- **Peso:** Kg 13,8
- **Utilizzo consigliato:** impasti morbidi e di media consistenza
- **Applicazioni ideali:** pasticceria

Perché sceglierla

La PG PL7 è una scelta interessante per chi vuole una planetaria compatta ma affidabile, adatta alle lavorazioni quotidiane e facile da integrare in spazi ridotti. La struttura robusta, la vasca inox e la testa sollevabile contribuiscono a renderla una macchina pratica e funzionale, con un buon equilibrio tra semplicità d'uso e resa operativa. È una soluzione pensata per chi cerca un attrezzo professionale senza eccessi, ma con tutto ciò che serve per lavorare bene e con continuità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41

Attributo	Valore
Capacità LT	7
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	24
Model Number for EPREL	PL7