

SKU: PLNMX10

Ristosubito

Impastatrice planetaria CEM Modello PLNMX10



Descrizione

Impastatrice planetaria CEM PLNMX10 per uso professionale

L'**impastatrice planetaria CEM modello PLNMX10** è pensata per ristoranti, gastronomie, laboratori e piccole pasticcerie che necessitano di una macchina compatta ma con una capacità di lavoro superiore rispetto ai modelli più piccoli. Il movimento planetario permette di mescolare uniformemente ingredienti liquidi e semifluidi, montare panna e uova, preparare emulsioni e impastare impasti morbidi con risultati costanti.

Grazie all'alimentazione monofase 220 V e alle dimensioni contenute, si inserisce facilmente su banchi inox e piani di lavoro esistenti, risultando ideale sia come planetaria principale in piccole strutture sia come supporto in laboratori e cucine dotati di attrezzature di maggiore capacità.

Vantaggi per la tua cucina

L'**impastatrice PLNMX10** offre una capacità vasca fino a 10 litri, adatta a preparazioni giornaliere di creme, panne montate, impasti morbidi e basi per dolci o salati in lotti di piccola e media dimensione, riducendo tempi di lavorazione e sfridi di prodotto.

Il coperchio di protezione in plastica con foro di carico permette di aggiungere ingredienti in sicurezza durante il funzionamento, contenendo gli schizzi e contribuendo a mantenere più pulito il piano di lavoro.

Caratteristiche costruttive principali

L'impastatrice planetaria CEM PLNMX10 è progettata per offrire praticità e sicurezza nell'uso quotidiano in ambiente professionale:

- Progettata per uso professionale, efficace per mescolare ingredienti, montare panna, preparare emulsioni e impastare.
- Dotata di coperchio di protezione in plastica con foro per il carico degli ingredienti durante la lavorazione.
- Struttura compatta da banco, adatta a piani di lavoro in cucine e laboratori.
- Alimentazione monofase 220 V per un collegamento semplice alla rete elettrica standard.

Specifiche tecniche impastatrice planetaria CEM PLNMX10

Di seguito le principali **specifiche tecniche** dell'impastatrice planetaria modello PLNMX10:

- Potenza: 0,5 kW.
- Tensione: 220 V.
- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità nominale: 10 litri.
- Peso: 15 kg.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni sono studiate per un facile posizionamento su banchi e tavoli di lavoro:

- Lunghezza: 38 cm.
- Profondità: 23,5 cm.
- Altezza: 44,5 cm.

Perché scegliere l'impastatrice planetaria CEM PLNMX10

L'**impastatrice planetaria CEM PLNMX10** è una soluzione ideale per chi cerca una planetaria compatta ma con capacità di 10 litri, affidabile e semplice da usare, perfetta per piccole e medie preparazioni in ambito professionale.

È particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, laboratori artigianali e attività che vogliono velocizzare e standardizzare montaggi, emulsioni e impasti leggeri, con un'attrezzatura facile da pulire, da integrare nello spazio di lavoro e adatta all'utilizzo quotidiano in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	44.5
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	23.5