

SKU: PLNMX5

Ristosubito

Impastatrice planetaria CEM Modello PLNMX5



Descrizione

Impastatrice planetaria CEM PLNMX5 per uso professionale

L'**impastatrice planetaria CEM modello PLNMX5** è progettata per uso professionale in ristoranti, laboratori, gastronomie e piccole pasticcerie che necessitano di una macchina compatta per lavorazioni leggere e medie. Grazie al movimento planetario, permette di mescolare in modo uniforme ingredienti liquidi e semifluidi, montare panna e uova, preparare emulsioni e impastare piccoli impasti con risultati costanti.

Le dimensioni contenute e l'alimentazione monofase 220 V la rendono adatta sia a cucine professionali con spazi ridotti sia a laboratori che desiderano affiancare una planetaria di servizio alle macchine di maggiore capacità.

Vantaggi per la tua cucina

L'**impastatrice PLNMX5** offre una capacità di 5 litri, ideale per preparazioni giornaliere di creme, panne montate, impasti morbidi e basi per dolci o salati in piccoli lotti, evitando sprechi e ottimizzando i tempi di lavorazione. Il coperchio di protezione in plastica con foro di carico consente di aggiungere ingredienti in sicurezza durante il funzionamento, riducendo schizzi e migliorando la pulizia dell'area di lavoro.

La struttura compatta e il peso contenuto facilitano il posizionamento su banchi di lavoro e tavoli inox, permettendo di spostare la macchina se necessario o di inserirla in linee già esistenti senza stravolgere l'organizzazione della cucina.

Caratteristiche costruttive principali

L'impastatrice planetaria CEM PLNMX5 è studiata per offrire praticità e sicurezza nell'uso quotidiano:

- Progettata per uso professionale, indicata per mescolare, montare, emulsionare e impastare.
- Coperchio di protezione in plastica dotato di foro per il carico degli ingredienti durante il lavoro.
- Struttura compatta da banco, adatta a banchi di lavoro in cucine e laboratori.
- Alimentazione monofase 220 V per un facile collegamento alla rete elettrica standard.

Specifiche tecniche impastatrice planetaria CEM PLNMX5

Di seguito le principali **specifiche tecniche** dell'impastatrice planetaria modello PLNMX5:

- Potenza: 0,5 kW.
- Tensione: 220 V.
- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità nominale: 5 litri.
- Peso: 13 kg.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni ridotte la rendono facilmente collocabile su banchi e piani di lavoro:

- Lunghezza: 38 cm.
- Profondità: 23,5 cm.
- Altezza: 37,5 cm.

Perché scegliere l'impastatrice planetaria CEM PLNMX5

L'**impastatrice planetaria CEM PLNMX5** è una soluzione ideale per chi cerca una planetaria compatta, affidabile e semplice da usare, perfetta per piccole e medie preparazioni in ambito professionale. La combinazione di capacità da 5 litri, alimentazione 220 V, coperchio di protezione con foro di carico e dimensioni contenute la rende adatta sia come macchina principale in piccole strutture sia come supporto in cucine e laboratori più grandi.

È particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, laboratori artigianali e attività che vogliono migliorare la qualità e la velocità di montaggi, emulsioni e impasti leggeri, con un'attrezzatura compatta, facile da pulire e integrabile senza difficoltà nello spazio di lavoro esistente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37.5
Capacità LT	5
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	23.5