

SKU: PLNMX7

Ristosubito

Impastatrice planetaria CEM Modello PLNMX7



Descrizione

Impastatrice planetaria CEM PLNMX7 per uso professionale

L'**impastatrice planetaria CEM modello PLNMX7** è pensata per ristoranti, gastronomie, laboratori e piccole pasticcerie che necessitano di una macchina compatta ma con una capacità leggermente superiore rispetto ai modelli più piccoli. Il movimento planetario consente di mescolare in modo uniforme ingredienti liquidi e semifluidi, montare panna e uova, preparare emulsioni e impastare piccoli impasti con risultati costanti.

Grazie alle dimensioni contenute e all'alimentazione monofase 220 V, 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 con attrezzature di capacità maggiore.

Vantaggi per la tua cucina

L'**impastatrice PLNMX7** offre una capacità di 7 litri, ideale per preparazioni giornaliere di creme, panne montate, impasti morbidi e basi per dolci o salati in piccoli e medi lotti, riducendo sprechi e tempi morti. Il coperchio di protezione in plastica con foro di carico permette di aggiungere ingredienti in sicurezza durante il funzionamento, contenendo schizzi e facilitando il mantenimento dell'ordine sul banco di lavoro.

La struttura compatta e il peso contenuto rendono semplice il posizionamento e l'eventuale spostamento della macchina, consentendo di riorganizzare la postazione in base alle esigenze del servizio o dello spazio disponibile.

Caratteristiche costruttive principali

L'impastatrice planetaria CEM PLNMX7 è progettata per garantire praticità e sicurezza nell'uso quotidiano:

- Progettata per uso professionale, efficace per mescolare, montare, emulsionare e impastare.
- Dotata di coperchio di protezione in plastica con foro per il carico degli ingredienti durante il lavoro.
- 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 PLNMX7

Di seguito le principali **specifiche tecniche** dell'impastatrice planetaria modello PLNMX7:

- Potenza: 0,5 kW.
- Tensione: 220 V.
- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità nominale: 7 litri.
- Peso: 14,5 kg.

Dimensioni d'ingombro

Le dimensioni ridotte ne facilitano il posizionamento su banchi e piani di lavoro:

- Lunghezza: 38 cm.
- Profondità: 23,5 cm.
- Altezza: 40,5 cm.

Perché scegliere l'impastatrice planetaria CEM PLNMX7

L'**impastatrice planetaria CEM PLNMX7** è una soluzione ideale per chi cerca una planetaria compatta ma con capacità leggermente superiore, affidabile e semplice da usare, perfetta per piccole e medie preparazioni in ambito professionale. La combinazione di vasca da 7 litri, alimentazione 220 V, coperchio di protezione con foro di carico e ingombro contenuto la rende adatta sia come macchina principale in attività di dimensioni ridotte sia come supporto in cucine e laboratori più strutturati.

È particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, laboratori artigianali e attività che vogliono velocizzare e standardizzare 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)	40.5
Capacità LT	7
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	23.5