

SKU: SPL27

## Ristosubito

# Impastatrice Planetaria Santos Modello SPL27 Produzione 20 Kg/ora Potenza:watt 600



## Descrizione

### Impastatrice planetaria Santos SPL27 8 velocità

L'impastatrice planetaria Santos modello SPL27 è una macchina professionale da banco pensata per pizzerie, pasticcerie, ristoranti, fast food, snack bar, creperie, panifici e comunità che lavorano impasti e preparazioni in modo continuativo. Silenziosa e robusta, è costruita per durare nel tempo ed è adatta a una produzione fino a 20 kg/ora.

È ideale per la preparazione di pane, pizza, croissant, torte, pasticcini, crêpes, biscotti, creme, cioccolate, paté, puree e per montare uova, creme, meringhe, maionese, mousse e molte altre miscele, coprendo gran parte delle esigenze quotidiane di laboratorio e cucina professionale.

### Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La SPL27 è concepita per un uso intensivo, con base in alluminio alimentare e struttura interamente in acciaio inox, vasca inox da 10 litri e piedini antiscivolo che garantiscono stabilità durante la lavorazione. La distribuzione dei pesi nella parte inferiore della macchina contribuisce a mantenerla ferma anche in presenza di impasti più impegnativi.

Le 8 velocità, abbinata ai tre utensili in dotazione (gancio per impasti lievitati, spatola a foglia e frusta per montare), permettono di scegliere la rotazione più adatta alla lavorazione desiderata. Il

motore asincrono con interruttore bipolare, protezione termica da sovraccarico, protezione da interruzione di corrente e sensore presenza vasca rende l'utilizzo più sicuro e affidabile.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria Santos SPL27 dispone di 8 velocità, produzione fino a 20 kg/ora e di un motore da 600 W alimentato a 230 V / 50-60 Hz, con velocità motore a 1.500 giri/min. Il movimento planetario lavora tra 50 e 150 giri/min, mentre gli utensili operano tra 180 e 540 giri/min, permettendo di adattare la lavorazione a impasti, miscele e montaggi. Il sistema è dotato di micro di sicurezza e arresto immediato all'apertura della griglia di protezione della vasca, che consente comunque di aggiungere ingredienti durante il funzionamento in sicurezza.

- Modello: Santos SPL27.
- Numero di velocità: 8.
- Produzione: fino a 20 kg/ora.
- Motore asincrono con interruttore bipolare.
- Protezione termica da sovraccarico.
- Protezione da interruzione di corrente.
- Sensore presenza vasca.
- Velocità motore: 1.500 giri/min.
- Planetario: 50-150 giri/min.
- Utensili: 180-540 giri/min.
- Potenza: 600 W.
- Voltaggio: 230 V / 50-60 Hz.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni da banco della SPL27 la rendono adatta a essere inserita su piani di lavoro in cucine e laboratori dove lo spazio è limitato, mantenendo comunque una buona stabilità grazie ai piedini antiscivolo. Il peso di 31 kg rende la macchina sufficientemente robusta per un utilizzo professionale quotidiano.

- Lunghezza: 36 cm.
- Profondità: 53 cm.
- Altezza: 58 cm.
- Peso: 31 kg.

## Capacità vasca

La vasca inox da 10 litri, con capacità indicata da 4 a 10 litri, è adatta a preparazioni professionali di piccola e media entità, offrendo un buon equilibrio tra ingombro della macchina e volume lavorabile. La bacinella consente di realizzare fino a 5 kg di impasto in meno di 20 minuti, in funzione della ricetta.

- Capacità vasca: da 4 a 10 litri.
- Capacità nominale vasca: 10 litri.
- Impasto realizzabile: fino a 5 kg (in meno di 20 minuti, secondo prodotto).

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Santos SPL27 viene fornita con una dotazione completa di utensili e componenti smontabili, per coprire le principali lavorazioni e semplificare le operazioni di pulizia. La

bacinella e gli utensili sono interamente smontabili con innesto rapido a baionetta e tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

- Vasca in acciaio inox 10 litri.
- Gancio per impasti lievitati.
- Spatola a foglia.
- Frusta per montare.
- Griglia di protezione vasca con micro di sicurezza.
- Piedini antiscivolo.
- Base in alluminio alimentare.
- Struttura interamente in acciaio inox.

## **Perché scegliere l'impastatrice Santos SPL27**

L'impastatrice planetaria Santos SPL27 è una soluzione professionale da banco con vasca da 10 litri, 8 velocità, produzione fino a 20 kg/ora e motore da 600 W, pensata per chi deve lavorare impasti, miscele e montaggi in modo continuo e sicuro. La combinazione tra struttura inox, motore protetto, micro di sicurezza, utensili dedicati e componenti lavabili in lavastoviglie offre una gestione pratica e affidabile delle lavorazioni quotidiane in pizzerie, pasticcerie, ristoranti e laboratori professionali.

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	58
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	36
Profondità (cm)	53