

SKU: 60300752

Sirman

Impastatrice Planetaria Modello PLUTONE 7 Testa sollevabile



Descrizione

Impastatrice planetaria

Scopri la **Impastatrice Planetaria Modello PLUTONE 7**, la scelta ideale per **pasticcerie, ristoranti** e laboratori professionali che vogliono migliorare la propria produzione. Progettata per la lavorazione di **impasti morbidi e creme**, combina **potenza, affidabilità e praticità**, permettendo di risparmiare tempo senza rinunciare alla qualità.

Caratteristiche principali

- Testa sollevabile per un facile inserimento degli ingredienti
- Ideale per impasti morbidi, creme e mousse
- Robusta e duratura, progettata per un uso professionale intensivo
- Facile da usare e pulire, adatta anche a casalinghe evolute

Benefici per il professionista

Con l'**Impastatrice Planetaria PLUTONE 7**, ogni impasto risulta omogeneo e perfettamente lavorato, riducendo gli sforzi manuali e aumentando la produttività. Perfetta per **produzioni professionali**, garantisce velocità e qualità costante anche durante picchi di lavoro.

Perché scegliere la PLUTONE 7

Il design professionale, la capacità e gli accessori inclusi rendono questa **impastatrice planetaria professionale** una soluzione completa per pasticcerie, ristoranti e laboratori artigianali. Scegli la PLUTONE 7 e porta la tua attività a un livello superiore di efficienza e qualità.

Caratteristiche tecniche

- 3 utensili in metallo;
- Motore in CC con variatore di velocità;
- Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso;
- Microinterruttori su alzata testa;
- Dispositivo NVR.
- Mentre NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli).
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: Watt 280
- Giri frusta: g./min. 75 ÷ 660
- Peso netto: kg 18
- Dim. imballo: mm 470x320x500
- Peso lordo: kg 21

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43.7
Capacità LT	7
Capacità vasca	Da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	24
Profondità (cm)	41