

SKU: 60300802

Sirman

Impastatrice Planetaria Modello PLUTONE 7 PLUS Testa sollevabile Accessori Inox e Motore Potenziato



Descrizione

Impastatrice planetaria Modello PLUTONE 7 PLUS testa sollevabile accessori inox e motore potenziato

L'impastatrice planetaria Plutone 7 Plus è una macchina professionale compatta, pensata per chi ha bisogno di uno strumento affidabile, robusto e pratico da usare ogni giorno. La struttura interamente in metallo, la testa alzabile e la vasca inox da 7 litri la rendono una soluzione molto interessante per laboratori artigianali, cucine professionali, pasticcerie e piccole attività che vogliono lavorare con ordine, precisione e continuità.

Si tratta di una planetaria progettata per impasti morbidi e di media consistenza, con una resa particolarmente adatta a preparazioni come pane, pizza, focacce e lavorazioni di pasticceria. Il motore potenziato da 350 W, unito al sistema di trasmissione ad ingranaggi ingrandito e potenziato, contribuisce a rendere la macchina più pronta nella risposta e più adatta a un utilizzo frequente, pur mantenendo dimensioni contenute e un ingombro da banco facile da gestire.

Pratica nell'uso quotidiano

La testa sollevabile è uno degli elementi più comodi di questo modello, perché facilita lo smontaggio della vasca, la sostituzione dell'utensile e la pulizia generale della macchina. Anche la leva di fissaggio rapido della testa rende più semplice e veloce la gestione operativa, soprattutto quando la planetaria viene utilizzata più volte durante la giornata. È un dettaglio tecnico che, nel lavoro quotidiano, fa davvero la differenza in termini di praticità.

Gli accessori in acciaio inox inclusi, cioè i 3 utensili, completano una dotazione pensata per offrire versatilità e affidabilità. La vasca smontabile inox aiuta sia in fase di lavaggio sia nelle operazioni di preparazione, mentre i microinterruttori su alzata testa e il dispositivo NVR aggiungono un livello importante di sicurezza durante l'uso. Tutti questi elementi rendono la Plutone 7 Plus una scelta solida per chi cerca una planetaria professionale concreta, facile da integrare nella routine di lavoro e costruita con attenzione ai dettagli funzionali.

Specifiche tecniche

- **Modello:** PLUTONE 7 PLUS
- **Tipologia:** impastatrice planetaria da banco
- **Struttura:** interamente in metallo
- **Testa:** alzabile / sollevabile
- **Sistema di chiusura testa:** leva di fissaggio rapido
- **Vasca:** smontabile in acciaio inox
- **Capacità vasca:** 7 litri
- **Motore:** potenziato
- **Potenza:** 350 W
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz
- **Trasmissione:** ad ingranaggi lubrificati a grasso, ingrandita e potenziata
- **Utensili inclusi:** 3 utensili in acciaio inox
- **Microinterruttori:** su alzata testa
- **Dispositivo di sicurezza:** NVR
- **Velocità di rotazione frusta:** 75 ÷ 660 giri/min
- **Peso netto:** 18 kg
- **Peso lordo:** 21 kg
- **Dimensioni prodotto:** 220 x 285 x 437 mm
- **Dimensioni imballo:** 470 x 320 x 500 mm
- **Colore / finitura:** metallo con componenti inox
- **Utilizzo consigliato:** impasti morbidi e di media consistenza
- **Utilizzo non consigliato:** impasti molto duri, come i taralli
- **Capacità di lavoro indicativa:** per impasti di media consistenza si consiglia max 1 kg di farina

Indicazioni d'uso

La Plutone 7 Plus è indicata per chi lavora impasti leggeri e medi e desidera una macchina compatta ma ben equipaggiata. La possibilità di regolare la velocità, unita alla trasmissione rinforzata, permette di gestire con maggiore controllo le diverse fasi di lavorazione. Per gli impasti più delicati la macchina offre una buona fluidità di utilizzo, mentre per quelli di media consistenza mantiene un comportamento equilibrato e affidabile.

È importante ricordare che non è adatta agli impasti molto duri, come ad esempio i taralli. In ambito professionale, però, si dimostra una soluzione molto valida per pane, pizza, focacce e produzioni di pasticceria, soprattutto quando si cerca una macchina compatta, robusta e facile da mantenere pulita. La combinazione tra motore potenziato, accessori inox e testa sollevabile la rende una planetaria concreta, costruita per durare e per lavorare con regolarità.

Scheda Tecnica

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