

SKU: 60301002

Sirman

Sirman Plutone 10 Lt - Impastatrice Planetaria Professionale



Descrizione

Impastatrice planetaria Plutone 10 Sirman

L'impastatrice planetaria modello Plutone 10 di Sirman è pensata per chi cerca una macchina compatta ma professionale, adatta a laboratori, pasticcerie, gastronomie, scuole e cucine di ristoranti che lavorano impasti e preparazioni con costanza. La solida struttura in fusione verniciata garantisce stabilità durante il lavoro e resistenza nel tempo, mentre il design è studiato per un utilizzo pratico e sicuro anche in spazi ridotti.

La vasca in acciaio inox 304, facilmente smontabile, rende semplici sia le operazioni di scarico impasto sia la pulizia a fine lavorazione. La protezione della vasca in filo metallico, abbinata ai microinterruttori di sicurezza, consente di lavorare nel rispetto delle norme di sicurezza, interrompendo il funzionamento in caso di apertura della protezione o abbassamento della vasca.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

Plutone 10 è indicata per impasti morbidi e medi (pane, pizza, paste dolci, basi da forno), per creme, salse e preparazioni montate in quantità adatte a piccole e medie produzioni. La capacità vasca di 10 litri consente di gestire volumi di lavoro adeguati al contesto professionale, mantenendo la macchina sufficientemente compatta per essere installata su banco.

Le 3 velocità con cambio meccanico permettono di adattare la rotazione dell'utensile alle diverse fasi della lavorazione: più lenta per l'impasto, intermedia per miscele e ripieni, più veloce per montaggi e preparazioni che richiedono incorporazione d'aria. Il sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio, abbinato al motore ventilato, assicura un funzionamento regolare anche in caso di utilizzi ripetuti.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria Plutone 10 è equipaggiata con un motore da 450 W alimentato in monofase 230 V / 50 Hz, dimensionato per sostenere la capacità vasca e le lavorazioni previste in contesti professionali. Il sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio e il cambio meccanico a 3 velocità garantiscono robustezza e affidabilità nel tempo.

- Marca: Sirman.
- Modello: Plutone 10.
- Potenza: 450 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz, monofase (1ph).
- Struttura: solida struttura in fusione verniciata.
- Protezione vasca: in filo metallico.
- Vasca: acciaio inox 304, facilmente smontabile.
- Dispositivi di sicurezza: microinterruttori all'apertura della protezione e all'abbassamento della vasca.
- Cambio meccanico a 3 velocità.
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio.
- Motore ventilato.

Velocità di lavoro

La frusta lavora con tre velocità preimpostate, che consentono di gestire in modo preciso le diverse preparazioni, dalle fasi di impasto alle lavorazioni più leggere.

- Velocità 1: 108 giri/minuto.
- Velocità 2: 195 giri/minuto.
- Velocità 3: 355 giri/minuto.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Plutone 10 è dimensionata per lavorare come macchina da banco in contesti professionali, con una struttura compatta ma dal peso significativo, indice di una costruzione robusta.

- Capacità vasca (nominale di utilizzo): 10 litri.
- Capacità vasca tecnica indicata: 9,1 litri.
- Dimensioni vasca: \varnothing 250 x 230 mm.
- Dimensioni macchina (A-E Sirman): A 360 mm, B 345 mm, C 440 mm, D 500 mm, E 630 mm.
- Ingombro indicativo: circa 500 x 440 x 630 mm.
- Peso netto: 40kg
- Dimensioni imballo: 470 x 550 x 750 mm.
- Peso lordo: 56-84 kg

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Plutone 10 viene fornita con tre accessori di lavorazione facilmente sostituibili, che permettono di coprire le principali preparazioni tipiche di una planetaria professionale.

- Vasca in acciaio inox 304 smontabile.
- Spatola in fusione di alluminio.
- Gancio (uncino) in fusione di alluminio.
- Frusta in fusione di alluminio e acciaio.
- Protezione vasca in filo metallico con microinterruttore di sicurezza.

Perché scegliere l'impastatrice Plutone 10

L'impastatrice planetaria Sirman Plutone 10 è una scelta adatta a chi cerca una macchina professionale da 10 litri con struttura robusta, vasca inox facilmente smontabile e 3 velocità meccaniche con ingranaggi in acciaio. La potenza di 450 W e il motore ventilato la rendono idonea a impasti morbidi e medi, oltre che a creme, salse e preparazioni montate, in contesti dove è richiesta continuità di servizio.

In laboratori artigianali, gastronomie, scuole e cucine professionali rappresenta un alleato affidabile e compatto, con una scheda tecnica chiara, dispositivi di sicurezza integrati e una dotazione di accessori che consente di iniziare subito a sfruttare la macchina nelle preparazioni di tutti i giorni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	63
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	36
Profondità (cm)	34.5