

SKU: 60301902

Sirman

Impastatrice Planetaria touch Modello PLUTONE10T



Descrizione

Ecco la scheda Plutone 10T touch senza riferimenti extra: xml Impastatrice planetaria Plutone 10T touch Sirman 10 L 450 W

Impastatrice planetaria Plutone 10T touch Sirman

L'impastatrice planetaria Plutone 10T touch di Sirman è la versione evoluta della classica Plutone 10, pensata per chi desidera una planetaria compatta ma professionale con gestione elettronica delle funzioni. La struttura interamente in metallo assicura robustezza e stabilità durante il lavoro, mentre il pannello comandi touch offre un controllo moderno e intuitivo di velocità e tempi di lavorazione.

La macchina è studiata per ambienti come pasticcerie, laboratori artigianali, gastronomie, ristoranti e scuole di cucina che hanno bisogno di una planetaria da banco in grado di gestire impasti morbidi e medi, creme e preparazioni montate con continuità e precisione di regolazione.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

Plutone 10T touch è indicata per impasti per pane, pizza, basi dolci, paste lievitate, pan di Spagna e per montaggi di panna, albumi e creme, in quantitativi adatti a piccole e medie produzioni. Grazie alla gestione elettronica, è possibile impostare in modo preciso tempi e velocità, migliorando la ripetibilità delle ricette e riducendo la necessità di interventi manuali continui.

La struttura in metallo e la protezione vasca in filo metallico, abbinata ai microinterruttori di sicurezza, permettono di lavorare con maggiore sicurezza: l'apertura della protezione o lo sblocco della vasca interrompono il funzionamento, evitando rischi per l'operatore. La macchina è adatta a un uso quotidiano intenso, con particolare attenzione alla facilità di pulizia e manutenzione ordinaria.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice Plutone 10T touch mantiene la filosofia costruttiva della famiglia Plutone, con motore ventilato da 450 W alimentato in monofase e trasmissione con ingranaggi in acciaio, ma introduce la gestione touch per le funzioni di lavoro. La vasca, in acciaio inox 304, è progettata per garantire una buona capacità operativa mantenendo un ingombro contenuto.

- Modello: Plutone 10T (versione touch).
- Marca: Sirman.
- Potenza: 450 W.
- Alimentazione: 1ph, 230 V / 50 Hz (configurazione monofase standard).
- Struttura in metallo ad alto spessore.
- Protezione vasca in filo metallico.
- Vasca in acciaio inox 304 smontabile.
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio.
- Motore ventilato.
- Comandi touch per gestione funzioni e velocità.
- 3 utensili facilmente smontabili: spatola, gancio, frusta.
- Microinterruttori di sicurezza su protezione vasca e ciotola.

Velocità di lavoro

La Plutone 10T touch mantiene le tre velocità di lavoro tipiche della serie, con giri predefiniti che permettono di adattare la lavorazione al tipo di impasto o preparazione. La gestione touch permette di selezionare le velocità e, a seconda della configurazione, di associare tempi preimpostati di lavorazione.

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

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della Plutone 10T touch sono paragonabili a quelle della Plutone 10 tradizionale, così da mantenere l'ingombro tipico di una planetaria da banco da 10 litri. La costruzione in metallo e il peso complessivo assicurano stabilità anche durante lavorazioni a velocità elevata.

- Capacità vasca nominale: 10 litri.
- Capacità vasca tecnica indicata: circa 9,1 litri (vasca operativa).
- Dimensioni vasca: ø 250 x 230 mm.

- Dimensioni macchina indicative: circa 500 x 440 x 630 mm (L x P x H).
- Peso netto: nell'ordine dei 40 kg (classe di prodotto Plutone 10).
- Peso lordo: nell'ordine dei 56 kg.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Plutone 10T touch viene fornita con una dotazione completa di accessori, pensata per coprire le principali preparazioni richieste in un laboratorio o in una cucina professionale. Gli utensili sono facilmente smontabili e lavabili, facilitando la gestione quotidiana della macchina.

- 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.
- Pannello comandi touch per gestione velocità e funzioni.

Perché scegliere l'impastatrice Plutone 10T touch

L'impastatrice planetaria Sirman Plutone 10T touch è una scelta interessante per chi desidera una planetaria da 10 litri robusta, con struttura in metallo, vasca inox e 3 velocità, ma con un livello superiore di controllo grazie al pannello touch. Mantiene la solidità e la filosofia costruttiva delle Plutone, aggiungendo una gestione più moderna delle lavorazioni.

In pasticcerie, gastronomie, laboratori artigianali e cucine professionali, la Plutone 10T touch rappresenta un alleato affidabile per impasti morbidi e medi, montaggi e miscele, con una scheda tecnica completa, dispositivi di sicurezza integrati e un'interfaccia di utilizzo pensata per semplificare il lavoro 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