

SKU: 60302002

Sirman

Impastatrice Planetaria Modello PLUTONE20



Descrizione

Impastatrice planetaria Plutone 20 Sirman

L'impastatrice planetaria modello Plutone 20 di Sirman è pensata per laboratori, pasticcerie, panifici e cucine professionali che lavorano impasti e preparazioni con continuità e hanno bisogno di una capacità superiore rispetto alla Plutone 10. La solida struttura in fusione verniciata garantisce stabilità durante il lavoro e resistenza nel tempo, anche in caso di utilizzi intensivi.

La vasca in acciaio inox 304 da 20 litri è facilmente smontabile e dimensionata per gestire impasti morbidi e di media consistenza, miscele e montaggi su volumi adatti a produzioni professionali di livello medio. La combinazione tra capacità vasca, trasmissione ad ingranaggi e motore da 1100 W permette di lavorare in modo regolare e controllato, riducendo vibrazioni e mantenendo costanza di risultato.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

Plutone 20 è indicata per impasti per pane, pizza, basi dolci, pan di Spagna, creme e preparazioni miste, in quantità più elevate rispetto ai modelli da 7 o 10 litri. È adatta per chi, in un laboratorio o in una cucina professionale, deve coprire un fabbisogno giornaliero costante di impasti morbidi e medi senza passare a macchine da pavimento di capacità ancora superiore.

Il cambio meccanico a 3 velocità consente di adattare la rotazione dell'utensile alle diverse fasi di lavorazione: velocità bassa per impasti più consistenti, velocità intermedia per miscele e ripieni,

velocità alta per montaggi e preparazioni che richiedono incorporazione d'aria. Gli organi di comando sono semplici e intuitivi, con pulsanti di avvio/arresto e selettore di velocità facilmente raggiungibili.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria Plutone 20 è equipaggiata con un motore ventilato da 1100 W alimentato in monofase 230 V / 50 Hz, dimensionato per sostenere la capacità vasca da 20 litri e le lavorazioni tipiche di un utilizzo professionale. La trasmissione del movimento avviene tramite ingranaggi in acciaio, soluzione che offre robustezza meccanica e regolarità di funzionamento nel tempo.

- Marca: Sirman.
- Modello: Plutone 20.
- Potenza: 1100 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz, monofase.
- Capacità vasca: 20 litri.
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile.
- Struttura in fusione verniciata, robusta per uso professionale.
- Protezione vasca in filo metallico.
- Dispositivo di sicurezza 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 Plutone 20 dispone di tre velocità preimpostate che regolano i giri della frusta e degli altri utensili, così da adattarsi al tipo di impasto o preparazione da eseguire.

- Velocità 1: 97 giri/minuto.
- Velocità 2: 220 giri/minuto.
- Velocità 3: 316 giri/minuto.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della Plutone 20 sono pensate per un'installazione da appoggio in laboratorio, con ingombro maggiore rispetto alla Plutone 10 ma ancora gestibile su banchi robusti o supporti dedicati. Il peso elevato è indice di una costruzione solida e contribuisce alla stabilità durante le lavorazioni.

- Larghezza (A): 42 cm.
- Profondità (B): 44 cm.
- Altezza (E): 77 cm.
- Dimensioni indicative macchina: circa 42 x 44 x 77 cm.
- Peso netto: 99 kg
- Dimensioni imballo indicative: 57 x 63 x 92 cm.
- Peso lordo: 125 kg.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Plutone 20 viene fornita con tre accessori di lavorazione facilmente sostituibili, pensati per coprire le principali preparazioni richieste in laboratorio: impasti, miscele e montaggi.

- Vasca in acciaio inox 304 da 20 litri, smontabile.
- Spatola in fusione di alluminio.
- Gancio (uncino) in fusione di alluminio per impasti.
- Frusta in fusione di alluminio e acciaio.
- Protezione vasca in filo metallico con microinterruttore di sicurezza.

Perché scegliere l'impastatrice Plutone 20

L'impastatrice planetaria Sirman Plutone 20 è una scelta adatta a chi cerca una planetaria professionale da 20 litri, con struttura robusta, vasca inox smontabile, motore da 1100 W e cambio meccanico a 3 velocità, progettata per impasti morbidi e medi. Rappresenta l'evoluzione naturale per chi supera i volumi gestibili con la Plutone 10 ma non ha ancora bisogno di una capacità maggiore come quella della Plutone 30.

In panifici, pasticcerie, laboratori artigianali e cucine professionali, la Plutone 20 offre una scheda tecnica chiara, dispositivi di sicurezza integrati e una dotazione di accessori completa, diventando un alleato affidabile per la preparazione quotidiana di impasti, creme e miscele su volumi medio-alti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	77
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	44