

SKU: 60302902

**Sirman**

## **Impastatrice Planetaria touch Modello PLUTONE20T**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria Plutone 20T touch Sirman**

L'impastatrice planetaria Plutone 20T touch di Sirman è la versione con comandi elettronici e timer della Plutone 20, pensata per laboratori di pasticceria, panifici, gastronomie e cucine professionali che cercano una planetaria da 20 litri con gestione più precisa dei tempi di lavorazione. La struttura in fusione verniciata garantisce robustezza e stabilità durante il lavoro, mentre la vasca inox e la protezione in filo metallico sono progettate per un uso intensivo in ambito alimentare.

La presenza dei comandi touch con timer consente di impostare e ripetere in modo semplice i cicli di lavorazione, migliorando la costanza del risultato e riducendo la necessità di presidio continuo da parte dell'operatore. La macchina mantiene la filosofia costruttiva tipica della linea Plutone, con trasmissione ad ingranaggi in acciaio e motore ventilato.

## Uso quotidiano in laboratorio e cucina

Plutone 20T touch è adatta alla preparazione di impasti per pane, pizza, basi dolci, brioches, frolle, biscotti, oltre che alla lavorazione di creme e salse. La capacità vasca di 20,3 litri permette di gestire lotti di impasto adatti a produzioni di livello medio, ideale per laboratori artigianali e cucine professionali che hanno necessità di lavorare volumi significativi senza ricorrere a macchine di capacità superiore.

Il cambio meccanico a 3 velocità, abbinato ai comandi touch e al timer, consente di scegliere la combinazione più adatta alla ricetta: velocità più basse per impasti consistenti, velocità intermedie per miscele e ripieni, velocità più alte per montaggi e preparazioni che richiedono incorporazione d'aria. Gli accessori forniti (spatola, gancio e frusta) sono facilmente sostituibili, semplificando il passaggio da una lavorazione all'altra.

## Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche della Plutone 20T touch sono le seguenti.

- Modello: Plutone 20 T.
- Potenza: 1100 W.
- Alimentazione: monofase (1ph).
- Capacità vasca: 20,3 litri.
- Dimensioni vasca: ø 320 x 300 mm.
- Giri frusta velocità 1: 97 giri/min.
- Giri frusta velocità 2: 220 giri/min.
- Giri frusta velocità 3: 316 giri/min.
- Struttura in fusione verniciata.
- Protezione della vasca in filo metallico.
- Vasca in acciaio inox 304, facilmente smontabile.
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca.
- Tre accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola, gancio, frusta.
- Spatola e gancio in fusione di alluminio.
- Frusta in fusione di alluminio e acciaio.
- Cambio meccanico a 3 velocità.
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio.
- Motore ventilato.
- Micro su vasca (microinterruttore di sicurezza).
- Comandi touch e timer.
- Opzioni disponibili: gancio e spatola in acciaio inox.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della Plutone 20T touch sono studiate per l'installazione da appoggio in laboratorio o cucina professionale, con un ingombro compatto rispetto alla capacità della vasca e un peso che garantisce stabilità durante le lavorazioni.

- Larghezza (A): 420 mm.
- Profondità (B): 440 mm.
- Quota C: 515 mm.
- Quota D: 560 mm.

- Altezza (E): 770 mm.
- Peso netto: 83 kg.
- Dimensioni imballo: 570 x 630 x 920 mm.
- Peso lordo: 105 kg.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Plutone 20T touch viene fornita con una dotazione standard di accessori che copre le principali lavorazioni richieste in laboratorio.

- Vasca in acciaio inox 304 da 20,3 litri, 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 dispositivi di sicurezza.
- Comandi touch con timer integrato.

## Perché scegliere l'impastatrice Plutone 20T touch

L'impastatrice planetaria Sirman Plutone 20T touch è una scelta adatta a chi cerca una planetaria professionale da 20 litri con comandi touch e timer, motore da 1100 W, 3 velocità meccaniche e trasmissione ad ingranaggi in acciaio. Unisce la solidità costruttiva della linea Plutone con una gestione moderna e precisa delle lavorazioni, pensata per chi vuole standardizzare tempi e risultati.

In panifici, pasticcerie, gastronomie e cucine professionali, la Plutone 20T touch rappresenta un alleato concreto per la preparazione quotidiana di impasti morbidi e medi, con una scheda tecnica chiara, dispositivi di sicurezza integrati, accessori facilmente sostituibili e un'interfaccia di comando che aiuta a semplificare il lavoro degli operatori.

## Scheda Tecnica

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