

SKU: 60303052

Sirman

Impastatrice Planetaria Modello Plutone 30



Descrizione

Impastatrice planetaria Plutone 30 litri 3 velocità

L'impastatrice planetaria modello Plutone 30 è una macchina professionale pensata per laboratori, panifici, pasticcerie, pizzerie e cucine che lavorano impasti morbidi o di media consistenza in modo continuativo. La solida struttura in fusione verniciata, con protezione della vasca in filo metallico e vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile, è studiata per garantire robustezza e praticità d'uso.

Il dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e in fase di abbassamento della vasca contribuisce a rendere il lavoro più sicuro per l'operatore, mantenendo al tempo stesso una buona accessibilità alla zona di lavoro per carico, scarico e pulizia. La capacità della vasca da 30 litri rende la Plutone 30 adatta a produzioni professionali di media entità, superiore alle planetarie da banco di capacità inferiore.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La Plutone 30 è adatta a chi necessita di una planetaria da pavimento, stabile e potente, che possa seguire le lavorazioni quotidiane con impasti morbidi e medi in panifici, laboratori e cucine professionali. La struttura in fusione verniciata, abbinata al peso della macchina, aiuta a contenere le vibrazioni e a mantenere l'attrezzatura stabile anche durante lavori più impegnativi.

Gli accessori di lavorazione facilmente sostituibili permettono di passare in pochi gesti da impasti a miscele e montaggi, utilizzando lo stesso corpo macchina. Il cambio meccanico a 3 velocità consente di selezionare la rotazione più adatta alla lavorazione, sfruttando la trasmissione con ingranaggi in acciaio per una trasmissione del moto regolare e affidabile.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice Plutone 30 è dotata di tre accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio, frusta in fusione di alluminio e acciaio, così da coprire le principali lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio. Il cambio meccanico a 3 velocità, abbinato a un sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio e a un motore ventilato, è pensato per un uso professionale continuativo.

- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili.
- 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.
- Potenza: 1500 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Giri frusta: $1 = 93/112 - 2 = 167/206 - 3 = 285/351$.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni e il peso della Plutone 30 sono pensati per un'installazione da terra, con ingombro proporzionato alla capacità della vasca e alla necessità di stabilità durante la lavorazione. Il peso netto di 125 kg contribuisce a mantenere la macchina ferma anche con impasti più impegnativi, mentre le dimensioni d'ingombro la rendono adatta a laboratori e cucine con spazi dedicati alle attrezzature pesanti.

- Lunghezza: 58 cm.
- Profondità: 66 cm.
- Altezza: 123 cm.
- Peso netto: 125 kg.
- Dimensioni imballo: 57 × 63 × 92 cm.
- Peso lordo: 175 kg.

Capacità vasca

La vasca in acciaio inox 304 ha una capacità nominale di 30 litri, con capacità indicata compresa tra 21 e 30 litri, in linea con le esigenze di produzioni professionali di media entità. Questa capacità consente di gestire impasti e preparazioni su volumi superiori rispetto alle planetarie di formato più piccolo, mantenendo un ingombro compatibile con l'installazione in laboratorio o cucina.

- Capacità vasca: da 21 a 30 litri.

- Capacità nominale vasca: 30 litri.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Plutone 30 viene fornita con una dotazione di utensili e componenti pensata per coprire le principali lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio, con particolare attenzione alla robustezza dei materiali. La vasca in acciaio inox 304 risulta facilmente smontabile, semplificando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.

- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile.
- Protezione della vasca in filo metallico con dispositivo di sicurezza.
- Spatola in fusione di alluminio.
- Gancio in fusione di alluminio.
- Frusta in fusione di alluminio e acciaio.

Perché scegliere l'impastatrice Plutone 30

L'impastatrice planetaria Plutone 30 è una soluzione professionale da 30 litri con 3 velocità, struttura in fusione verniciata, vasca inox 304 e motore da 1500 W, pensata per chi deve lavorare impasti morbidi e medi in modo continuo e sicuro. La combinazione tra ingranaggi in acciaio, accessori in lega di alluminio, dispositivo di sicurezza sulla protezione vasca e vasca facilmente smontabile offre una gestione pratica e affidabile delle lavorazioni quotidiane in laboratori, panifici, pasticcerie e cucine professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	123
Capacità LT	30
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	58
Profondità (cm)	66