

SKU: 60304053

Sirman

Impastatrice Planetaria Modello Plutone 40



Descrizione

Impastatrice planetaria Plutone 40 litri 3 velocità

L'impastatrice planetaria modello Plutone 40 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 carpenteria smaltata con protezione della vasca in filo metallico è studiata per garantire robustezza e stabilità durante la lavorazione, anche con impasti impegnativi.

La vasca in acciaio inox 304 è facilmente smontabile, semplificando le operazioni di scarico impasto e di pulizia a fine lavorazione. Il dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e in fase di abbassamento della vasca contribuisce a rendere più sicuro il lavoro dell'operatore in tutte le fasi di utilizzo della macchina.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La Plutone 40 è adatta a chi necessita di una planetaria da pavimento in grado di lavorare con

regolarità impasti morbidi e medi su volumi superiori rispetto alle macchine di capacità inferiore. È indicata per laboratori e cucine professionali che richiedono una struttura robusta, stabile e adatta a un uso intensivo durante tutta la giornata.

I tre accessori di lavorazione e il cambio meccanico a 3 velocità permettono di adattare la macchina alle diverse preparazioni, passando da impasti più consistenti a miscele e montaggi. Il sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio e il motore ventilato, abbinati ai comandi con timer, contribuiscono a garantire un funzionamento regolare e una gestione pratica dei tempi di lavoro.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria Plutone 40 è dotata di tre accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio e frusta in fusione di alluminio e acciaio, così da coprire le principali esigenze di impasto, miscelazione e montaggio. Il cambio meccanico a 3 velocità, abbinato al sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio, è studiato per trasmettere il moto in modo robusto e affidabile.

- Modello: Plutone 40.
- 3 accessori di lavorazione: 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.
- Comandi con timer.
- Potenza: 2200 W.
- Alimentazione: 3ph.
- Giri frusta: 1 = 99 rpm; 2 = 221 rpm; 3 = 307 rpm.
- Dimensioni vasca: 400 × 380 mm.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della Plutone 40 sono pensate per un'installazione da terra in laboratori e cucine che dispongono di spazi dedicati alle attrezzature di impasto. I riferimenti dimensionali A, B, C, D ed E permettono di valutare con precisione l'ingombro complessivo della macchina, mentre il peso di 223 kg garantisce una buona stabilità durante la lavorazione.

- Dimensione A: 67,0 cm.
- Dimensione B: 78,4 cm.
- Dimensione C: 70,7 cm.
- Dimensione D: 69,8 cm.
- Dimensione E (altezza totale): 131,6 cm.
- Peso: 223 kg.

Capacità vasca

La vasca in acciaio inox 304, con dimensioni 400 × 380 mm, è dimensionata per lavorazioni in linea con una planetaria professionale da 40 litri, adatta a produzioni di media e alta entità. Questa capacità consente di gestire impasti e preparazioni su volumi superiori rispetto alle planetarie di formato più piccolo, mantenendo un buon equilibrio tra ingombro macchina e produttività.

- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile.
- Dimensioni vasca: 400 × 380 mm.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria Plutone 40 viene fornita con una dotazione di utensili pensata per coprire le principali lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio. La combinazione tra vasca inox facilmente smontabile, protezione in filo metallico e accessori in fusione di alluminio e acciaio semplifica il lavoro quotidiano e le operazioni di pulizia.

- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile.
- Protezione 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 40

L'impastatrice planetaria Plutone 40 è una soluzione professionale con struttura in carpenteria smaltata, vasca inox 304 facilmente smontabile, motore da 2200 W e cambio meccanico a 3 velocità, 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 su protezione e vasca e dotazione completa di utensili offre una gestione pratica e affidabile delle lavorazioni quotidiane in laboratori, panifici, pasticcerie e cucine professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	131.6
Capacità LT	40
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	70.7
Profondità (cm)	69.8