

G2P018 Pastaio | IMPASTATORE PROFESSIONALE



► DESCRIZIONE

Versatilità d'impiego: la frusta in acciaio inox, il gancio impastatore ed il mescolatore aggiungono grande versatilità all'impastatore. Il mescolatore è ideale per la miscelazione di impasti leggeri come quelli per dolci e biscotti. Il gancio impastatore amalgama gli impasti più pesanti e assicura un'ottima lievitazione della pasta, risultando perfetto per pane e pizza, oltre che per pasta fresca all'uovo, e permettendo di risparmiare tempo e fatica di impastare a mano. La frusta in acciaio inox è ideata per incorporare aria così da creare una soffice panna montata, o montare a neve gli albumi. Il Pastaio, inoltre, è in grado di lavorare facilmente impasti di grandi dimensioni grazie alla capiente ciotola da 7 litri in acciaio inox. Grandi prestazioni: gli ingranaggi in metallo e l'alta potenza dell'impastatore professionale Pastaio, abbinati al movimento planetario degli accessori, sono stati progettati per effettuare qualsiasi miscelazione e per ottenere impasti omogenei anche con grandi quantità di ingredienti. Le 6 velocità di cui è dotato, permettono inoltre all'utente di selezionare in ogni momento la velocità corretta, necessaria per creare un mix di ingredienti sempre perfetto. Facilità di utilizzo: Per consentire un facile utilizzo anche agli utenti meno esperti, il Pastaio è dotato di 7 programmi automatici di facile accesso sul pannello di controllo. I programmi sono ideati per creare impasti per dolci, per pane e pasta, impasti per torte e pasta brisèe, ed attivare le funzioni automatiche di tritacarne e tira-pasta. L'inclinazione della testa dell'impastatore permette inoltre un facile accesso alla ciotola e agli accessori. Una leva di blocco mantiene la testa saldamente in posizione e la ciotola fissa alla base.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

✓ Comandi digitali	✓ Display LCD retroilluminato
✓ Timer	✓ 7 programmi memorizzati
✓ 6 velocità	✓ Spegnimento automatico
✓ Ciotola in acciaio inox con coperchio in plastica trasparente	✓ Capacità contenitore: 7 litri
✓ Capacità di lavorazione: max 3 Kg	✓ Piedini antiscivolo

- | | |
|--|--|
| ✓ Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario | ✓ Accessori inclusi: uncino impastatore, frusta sbattitrice (o planetario), mescolatore (o accessorio K), coperchio e contenitore rimovibile |
| ✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50 Hz | ✓ Potenza: 1000W (1500W Max) |
| ✓ Dimensioni: (L x H x P) 40 x 38 x 25 cm | ✓ Peso: 6,8 Kg |
| ✓ Accessori opzionali: G2P019 Tritacarne: struttura in alluminio e 3 dischi di taglio - G2P020 Tirapasta: struttura in acciaio inox, 9 regolazioni di spessore della pasta, rullo di 14,3 cm - G2P022 Tagliatelle: struttura in acciaio inox, rullo di 14,3 cm - G2P023 Spaghetti: struttura in acciaio inox, rullo di 14.3 cm | |