

G20075 Pastaio Deluxe | IMPASTATRICE PLANETARIA



► DESCRIZIONE

L'impastatrice professionale Pastaio Deluxe rappresenta il top della comodità in cucina: realizzata con motore a presa diretta che permette l'ottimizzazione del movimento planetario, questa unità è in grado di garantire un consumo di corrente di gran lunga inferiore ed una longevità maggiore rispetto alle tradizionali planetarie con trasmissione a cinghia. Pastaio Deluxe dispone di 8 velocità che abbinate al movimento planetario delle fruste consentono una copertura totale della ciotola ed una miscelazione morbida e senza grumi, perfetta per la preparazione degli impasti di pizza, pane, dolci e biscotti. L'aggiunta degli ingredienti durante la preparazione di una ricetta è comoda e veloce grazie all'ampio angolo di inclinazione della testa. I piedini antiscivolo garantiscono sempre la massima sicurezza e stabilità anche a velocità sostenute o durante la miscelazione degli impasti più duri. Dalle forme arrotondate che richiamano la tradizione del design italiano, il Pastaio Deluxe è un vero e proprio elemento di arredo capace di integrarsi perfettamente in qualsiasi cucina. Acquistando gli appositi accessori opzionali, è inoltre possibile tritare la carne, tirare la pasta e preparare tagliatelle e spaghetti.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|---|
| ✓ 8 velocità di funzionamento | ✓ Forza Diretta: motore a presa diretta senza cinghie, per massima efficienza ed affidabilità |
| ✓ Contenitore 5.2 litri in acciaio inox con coperchio | ✓ Possibilità di lavorare impasti di max 2.5kg (a seconda degli alimenti da impastare) |
| ✓ Piedini con ventosa per maggiore stabilità | ✓ Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario |
| ✓ Accessori inclusi: uncino impastatore e mescolatore in alluminio, frusta sbattitrice in acciaio inox, coperchio in plastica trasparente | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60 Hz |
| ✓ Potenza: 1000-1200 W | ✓ Dimensioni (L x H x P): 340 x 380 x 220 mm |
| ✓ Peso: 7.4 Kg | |