

IM45 IMPASTATORE PROFESSIONALE



DESCRIZIONE

Affidabile, semplice da usare il nostro impastatore IM45 può garantire performance professionali con qualsiasi ingrediente. Dotato di motore da 1200 watt e dieci velocità di lavorazione con funzionamento da impulsi, l'impastatore professionale Girmi IM45 è sufficientemente potente per portare a termine qualsiasi ricetta con risultati eccellenti: perfetto per mescolare ingredienti umidi e secchi insieme ed ottenere un preparato senza grumi, per preparare impasti per pane, pizza e biscotti o per montare la panna in modo impeccabile per creare dolci sorprendenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ 10 velocità | ✓ Opzione PULSE |
| ✓ Contenitore 6,5 litri in acciaio inox | ✓ Capacità di lavorazione (max) 2,5 Kg |
| ✓ Piedini antiscivolo | ✓ Dispositivo di sicurezza |
| ✓ KB: 5 min | ✓ Accessori: uncino impastatore e mescolatore in metallo pressofuso rivestito, frusta sbattitrice in acciaio inox, coperchio trasparente |
| ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50 Hz | ✓ Potenza: 1200 W |
| ✓ Dimensioni (L x H x P): 460 x 340 x 230 mm | ✓ Peso: 7,9 Kg |
| ✓ Colore: Bianco-Inox | |