

## IM46 IMPASTATRICE PLANETARIA

“Gastronomo 8L”



### DESCRIZIONE

L'impastatrice “Gastronomo 8L” con movimento planetario può lavorare una grande varietà di ingredienti, grazie all'ottima potenza ed alle 6 velocità di lavorazione di cui è dotata. In pochi semplici passi è possibile preparare impasti per pane, pizza, pasta all'uovo ed impasti per dolci e biscotti. “Gastronomo 8L” è multiuso e di grande aiuto in cucina: semplice da usare e veloce da pulire, garantisce risultati eccellenti sia con la frusta a uncino per impastare, sia con l'accessorio mescolatore per impasti soffici, sia con la frusta planetaria per sbattere e montare a neve.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- |  |  |
|--|--|
| ✓ 6 velocità di funzionamento + PULSE  | ✓ Contenitore 8 litri in acciaio inox con coperchio  |
| ✓ Possibilità di lavorare impasti di max 3kg (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 (o planetario) in acciaio inox, coperchio in plastica trasparente |
| ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60 Hz  | ✓ Potenza: 1400W (1800W Max)   |
| ✓ Dimensioni (L x H x P): 38 x 34 x 24.5 cm  | ✓ Peso: 5.7 Kg   |