

IM30 IMPASTATORE PROFESSIONALE

“Gastronomo”



DESCRIZIONE

L'impastatore Gastronomo con movimento planetario può lavorare una grande varietà di ingredienti, grazie all'ottima potenza ed alle 8 velocità di lavorazione di cui è dotato. In pochi semplici passi è possibile preparare impasti per pane, pizza, pasta all'uovo ed impasti per dolci e biscotti. Gastronomo 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. Gli accessori opzionali offrono inoltre numerose possibilità di utilizzo: è possibile montare un frullatore con bicchiere in vetro per preparare gustosi frullati e frappè di frutta, tritare ed insaccare la carne grazie all'apposito accessorio tritacarne, tirare la pasta oppure preparare ottime tagliatelle e spaghetti fatti in casa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ 8 velocità di funzionamento + PULSE | ✓ Contenitore 5.2 litri in acciaio inox con coperchio |
| ✓ Possibilità di lavorare impasti di max 2.4kg (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: di targa 1000 (1300 max) W |
| ✓ Dimensioni (L x H x P): 380 x 350 x 225 mm | ✓ Peso totale: 6.3 Kg |