

PASTAIO DELUXE

IMPASTATRICE PLANETARIA - STAND MIXER

mod. G20075

FERRARI



1200
W (Max)

5,2
Lt

8
velocità

Contenitore
INOX
alimentare

CORPO
IN
METALLO

OK
Facile
da pulire

FACILI DA PULIRE
Uncino impastatore
e Mescolatore
sono facili da pulire
grazie al rivestimento
antiaderente.



- 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 con rivestimento antiaderente, frusta sbattitrice in acciaio inox, coperchio in plastica trasparente

- 8 speed
- Direct Force: direct driving of the motor, without belts, for maximum efficiency and reliability
- 5.2 liters stainless steel bowl with lid
- Can work up to 2.5kg of ingredients
- Antislip feet for maximum stability
- Safety switch
- Accessories: hook for kneading and mixer for soft dough in non-stick aluminum, beater in stainless steel, lid in transparent plastic



Alimentazione / Power supply:	Potenza W / Power W:	Dim.: (L x H x P) cm	Peso - Weight Kg:	Cod. EAN	Master Pz:	Pallet Pz:
AC 220-240V ~ 50-60 Hz	1000-1200	34 x 38 x 22	7,4	● 8056095871577 ● 8056095871560	1	24



Multifunzione

Dota il tuo Pastaio Deluxe degli accessori opzionali, e moltiplica le sue funzionalità in cucina.

LA BELLEZZA DEL VINTAGE, LA ROBUSTEZZA DEL METALLO

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 inferiore ed una longevità maggiore rispetto alle tradizionali planetarie a presa indiretta.

Il corpo in metallo conferisce stabilità anche nelle lavorazioni difficili, e gli ingranaggi sono in metallo per migliorare l'efficienza e l'affidabilità.



Acquistando gli appositi **accessori opzionali** è possibile inoltre tritare la carne, tirare la pasta e preparare tagliatelle e spaghetti.



Cod.: IM31 TRITACARNE
Struttura in alluminio, 3 dischi di taglio in acciaio inox, accessorio per insaccare



Cod.: IM32 TIRAPASTA
Struttura in acciaio inox, 9 regolazioni di spessore della pasta, dimensione rullo 14cm



Cod.: IM33 TAGLIATELLE
Struttura in acciaio inox, dimensione rullo 14cm



Cod.: IM34 SPAGHETTI
Struttura in acciaio inox, dimensione rullo 14cm