



Motore a presa diretta
Direct driving



8 velocità
8 speed



Coperchio in plastica
trasparente
Lid in transparent plastic



Uncino impastatore
Hook for kneading



Mescolatore
Mixer



Frustra sbattitrice
Beater

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 a presa indiretta. Pastaio Deluxe dispone di 8 velocità con funzionamento ad intermittenza 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 classico 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 possibile inoltre tritare la carne, tirare la pasta e preparare tagliatelle e spaghetti.

GUARDA IL VIDEO



PASTAIO DELUXE

G20075

Impastatrice planetaria

Stand mixer

Potenza: 1200W MAX	 Forza Diretta	8 velocità	Capacità 5,2L	Contenitore INOX Alimentare	Corpo in Metallo
---------------------------------	--	----------------------	-------------------------	-----------------------------------	------------------------



FACILI DA PULIRE

Uncino impastatore e Mescolatore sono facili da pulire grazie al Rivestimento Antiederente.

FORZA DIRETTA!

Motore a presa diretta per massima efficienza ed affidabilità

Design elegante con corpo in metallo!



ACCESSORI OPZIONALI - OPTIONAL ACCESSORIES:



Cod.: **IM31**

TRITACARNE / MEAT GRINDER
Struttura in alluminio, 3 dischi di taglio in acciaio inox, accessorio per insaccare



Cod.: **IM32**

TRAPASTA / PASTA MAKER
Struttura in acciaio inox, 9 regolazioni di spessore della pasta, dimensione rullo 14cm



Cod.: **IM33**

TAGLIATELLE / FETTUCCINE MAKER
Struttura in acciaio inox, dimensione rullo 14cm



Cod.: **IM34**





SPAGHETTI / SPAGHETTI MAKER
Struttura in acciaio inox, dimensione rullo 14cm

G20075 - PASTAIO DELUXE

- 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

G20075 - PASTAIO DELUXE

- 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:	Dimensioni (L x H x P) cm Dimensions: (L x H x D) cm	Peso Kg: Weight Kg:			 Master 1 pz	 Pallet 24 pz
AC 220-240V ~ 50/60 Hz	1000-1200	34 x 38 x 22	7,4	8 056095 871577	8 056095 871560		