

G20056 PastaOK | IMPASTATORE PROFESSIONALE



► DESCRIZIONE

L'impastatore PastaOK è in grado di garantire prestazioni professionali, rivelandosi allo stesso tempo di facile utilizzo anche per utenti meno esperti, grazie all'ottima dotazione di accessori. Equipaggiato con una capiente ciotola da 5,2 litri in acciaio inox alimentare e 8 velocità di lavorazione, PastaOK è ideale per miscelare, impastare e montare a neve anche grandi quantità di composto, offrendo in ogni occasione la massima comodità di utilizzo. La frusta in alluminio mescola rapidamente e senza fatica i composti come gli impasti per dolci e biscotti. Il gancio impastatore assicura invece un'ottima lievitazione della pasta, risultando perfetto per impasti di pane, pizza e gnocco, oltre ad impastare efficacemente la pasta all'uovo. Il planetario in acciaio inox per la lavorazione di miscele più delicate. Tutti gli accessori si collegano comodamente all'impastatore senza sforzo e in modo semplice e veloce.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|--|
| ✓ 8 velocità di funzionamento | ✓ Funzione PULSE |
| ✓ Contenitore in acciaio inox con coperchio | ✓ Capacità : 5.2 litri |
| ✓ Possibilità di lavorare impasti di max 2.4kg | ✓ Piedini con ventosa per maggiore stabilità |
| ✓ Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario | ✓ KB: 5 minuti |
| ✓ Accessori inclusi: uncino impastatore e mescolatore in alluminio, frusta sbattitrice (o planetario) in acciaio inox | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60 Hz |
| ✓ Potenza: 1000 (1300) W | ✓ Dimensioni (L x H x P): 37 x 34.5 x 20 cm |
| ✓ Peso totale: 6.5 Kg | |