

G20113 Pastaio 10&Lode | IMPASTATRICE PLANETARIA



► DESCRIZIONE

L'impastatrice Pastaio 10&Lode è la macchina multifunzione con movimento planetario che raggiunge risultati eccellenti. Può lavorare molti ingredienti, grazie all'altissima potenza del motore, agli ingranaggi interni in metallo ed alle 6 velocità di lavorazione di cui è munita. È possibile preparare varie ricette: impasti per pizza, pasta tradizionale o all'uovo, dolci, biscotti, e molti tipi di pane. Pastaio 10&Lode è multiuso e di grande aiuto in casa: semplice da usare e pulire nel quotidiano, garantisce risultati ottimi 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. Il tirapasta è incluso, e gli accessori opzionali offrono tante altre possibilità di utilizzo: tritare la carne, fare tagliatelle e spaghetti.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ 6 velocità di funzionamento + PULSE | ✓ Contenitore 10 litri in acciaio inox con coperchio |
| ✓ Possibilità di lavorare impasti di max 4kg (a seconda degli alimenti da impastare) | ✓ Piedini con ventosa per maggiore stabilità |
| ✓ Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario | ✓ Tirapasta inox, 9 regolazioni di spessore, dimensione rullo 14cm |
| ✓ 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: 1500W (2200W Max) | ✓ Dimensioni (L x H x P): 40 x 39.5 x 27 cm |
| ✓ Peso: 6.9 Kg | |