

## G2P018 Pastaio | IMPASTATORE PROFESSIONALE



### ► DESCRIZIONE

Versatilità d'impiego: la frusta in acciaio inox, il gancio impastatore ed il mescolatore aggiungono grande versatilità all'impastatore. Il mescolatore è ideale per la miscelazione di impasti leggeri come quelli per dolci e biscotti. Il gancio impastatore amalgama gli impasti più pesanti e assicura un'ottima lievitazione della pasta, risultando perfetto per pane e pizza, oltre che per pasta fresca all'uovo, e permettendo di risparmiare tempo e fatica di impastare a mano. La frusta in acciaio inox è ideata per incorporare aria così da creare una soffice panna montata, o montare a neve gli albumi. Il Pastaio, inoltre, è in grado di lavorare facilmente impasti di grandi dimensioni grazie alla capiente ciotola da 7 litri in acciaio inox. Grandi prestazioni: gli ingranaggi in metallo e l'alta potenza dell'impastatore professionale Pastaio, abbinati al movimento planetario degli accessori, sono stati progettati per effettuare qualsiasi miscelazione e per ottenere impasti omogenei anche con grandi quantità di ingredienti. Le 6 velocità di cui è dotato, permettono inoltre all'utente di selezionare in ogni momento la velocità corretta, necessaria per creare un mix di ingredienti sempre perfetto. Facilità di utilizzo: Per consentire un facile utilizzo anche agli utenti meno esperti, il Pastaio è dotato di 7 programmi automatici di facile accesso sul pannello di controllo. I programmi sono ideati per creare impasti per dolci, per pane e pasta, impasti per torte e pasta brisèe, ed attivare le funzioni automatiche di tritacarne e tira-pasta. L'inclinazione della testa dell'impastatore permette inoltre un facile accesso alla ciotola e agli accessori. Una leva di blocco mantiene la testa saldamente in posizione e la ciotola fissa alla base.

### ► CARATTERISTICHE TECNICHE

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| ✓ Comandi digitali  | ✓ Display LCD retroilluminato   |
| ✓ Timer   | ✓ 7 programmi memorizzati       |
| ✓ 6 velocità  | ✓ Spegnimento automatico        |
| ✓ Ciotola in acciaio inox con coperchio in plastica trasparente | ✓ Capacità contenitore: 7 litri |
| ✓ Capacità di lavorazione: max 3 Kg                             | ✓ Piedini antiscivolo           |

- ✓ Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario
- ✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50 Hz
- ✓ Dimensioni: (L x H x P) 40 x 38 x 25 cm
- ✓ Accessori opzionali: G2P019 Tritacarne: struttura in alluminio e 3 dischi di taglio - G2P020 Tirapasta: struttura in acciaio inox, 9 regolazioni di spessore della pasta, rullo di 14,3 cm - G2P022 Tagliatelle: struttura in acciaio inox, rullo di 14,3 cm - G2P023 Spaghetti: struttura in acciaio inox, rullo di 14.3 cm
- ✓ Accessori inclusi: uncino impastatore, frusta sbattitrice (o planetario), mescolatore (o accessorio K), coperchio e contenitore rimovibile
- ✓ Potenza: 1000W (1500W Max)
- ✓ Peso: 6,8 Kg