

PASTAIO GOURMET

IMPASTATRICE PLANETARIA - STAND MIXER

mod. G20145

G FERRARI

1500
W (Max)

5
Lt

COMPATTO
E
CAPIENTE

5
velocità

Display
digitale

Timer

Contenitore
INOX
alimentare

Contenitore
con
maniglia



Include l'esclusivo ricettario
di **Chef Valerio La Rosa**



Display digitale
con timer,
5 velocità
di funzionamento



Coperchio trasparente

- Compatto ma capiente: contenitore inox 5 litri con maniglia
- Display digitale con timer e 5 velocità di funzionamento
- Possibilità di lavorare impasti di max 1.3kg (a seconda degli alimenti da impastare)
- Piedini con ventosa per maggiore stabilità
- Accessori lavabili in lavastoviglie
- Accessori inclusi: doppie fruste inox, doppi mescolatori, doppi uncini in alluminio, spatole in silicone, coperchio trasparente

- Compact but capacious: 5 Lt stainless steel bowl with handle
- Digital display with 5 speed and timer
- Can work up to 1.3kg of ingredients
- Antislip feet for maximum stability
- Accessories are dishwasher safe
- Accessories: double beater in stainless steel, double mixer, double hook in aluminium, silicone spatulas, transparent lid

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 ~ 50-60Hz	800 (1500 Max)	27 x 26 x 28.5	4.45	8 056095 879986	1	30



▶ GUARDA LO SPOT



seguici su **YouTube**

IL TUO PASTICCERE PERSONALE: PREPARA CREME, PANNA MONTATA, IMPASTI DOLCI E SALATI, CON RISULTATI ECCELLENTI

Pastaio Gourmet è l'impastatrice planetaria che ti aiuta a **realizzare impasti dolci e salati, creme, torte e dessert**, senza sforzo e con risultati eccellenti. Il design è studiato per avere una macchina stabile e compatta, ma al tempo stesso capiente e facile da usare. Grazie al suo efficiente motore e allo speciale movimento planetario, **prepari anche impasti per pane, pizza e pasta all'uovo**. Nella preparazione di creme e dolci, fruste e mescolatori lavorano in sinergia con le spatole in silicone, per ottenere un risultato omogeneo e senza grumi. **Pastaio Gourmet** ti offre tutti gli strumenti per diventare un vero pasticcere: **un'ampia dotazione di accessori lavabili in lavastoviglie** per cimentarti in qualsiasi preparazione, **5 velocità per lavorare impasti di diverse consistenze**, e un **esclusivo ricettario** con tante ricette e idee per stupire i tuoi ospiti.



Doppie fruste in acciaio inox:
per creme, dolci al cucchiaio, panna montata
3 Spatole in silicone:
rimuovono gli ingredienti dalle pareti



Doppi uncini in alluminio:
per impasti di pane, pizza e pasta all'uovo
1 Spatola in plastica:
rimuove i residui dal perno centrale



Doppi mescolatori:
per pasta frolla ed impasti morbidi
3 Spatole in silicone:
rimuovono gli ingredienti dalle pareti