



## PASTAMATIC GOURMET 1950 EDITION

**Modello:** 1596/11

**Codice:** 00C159611AR0

**EAN:** 8003705112360

Pastamatic Gourmet 1950 Edition è la **planetaria con frullatore** che unisce l'efficienza di un **impastatore** professionale ad un design che ricorda la tradizione e la gestualità delle cucine del passato. Grazie ai **3 ganci** diversi in dotazione e alle **10 velocità** disponibili, l'**impastatrice planetaria** di Ariete è contemporaneamente una **planetaria per dolci**, una **impastatrice per pane** e un **impastatore per pizza**, in poche parole un alleato indispensabile per le tue migliori ricette in cucina. Gli accessori contenuti nella **planetaria Pastamatic Gourmet 1950 Edition** sono i seguenti.

- **Gancio a spirale** per impastare gli impasti più duri, più lunghi da lavorare e da passare successivamente in lievitazione, come l'**impasto per il pane**, quello per **pizze e focacce**, o ancora per **brioches**. Il gancio a spirale è perfetto quindi per i **lievitati**, perché è in grado di lavorare velocemente l'impasto inglobando tutti gli ingredienti inseriti all'interno dell'**impastatrice** e favorendo il processo di formazione della cosiddetta "**maglia glutinica**", ovvero il reticolo di proteine che rendono l'impasto in grado di trattenere al suo interno la maggior quantità possibile di anidride carbonica, fondamentale durante il processo di lievitazione.
- **Frusta a foglia** per impastare gli impasti più morbidi di **dolci, torte o creme pasticcere**, perché amalgama burro, farina e zucchero più facilmente, evitando la formazione di grumi nell'impasto. Pasta frolla, pasta brisé o pasta fresca all'uovo, non saranno più un problema!
- **Frusta a filo** per **montare** velocemente e **senza fatica** uova, creme, panna e per rendere gli impasti dolci soffici come nuvole.
- **Frullatore**. Sopra il braccio dell'impastatrice Pastamatic Gourmet 1950 Edition è possibile montare anche un **blender con bicchiere in vetro da 1,5 litri**, per frullare frutta e latte e preparare cremosi smoothies, ma anche vellutate di verdure o per tritare il ghiaccio.

### Specifiche prodotto

Potenza

1500W (locked motor)

Velocità	10
Capacità ciotola	4.2Lt
Capacità blender	1.5 L
Fruste a filo in acciaio inox per montare	✓
Gancio a torcione per impastare	✓
Gancio per impasti morbidi	✓
Tazza in acciaio inox	✓
Coperchio paraschizzi	✓
Marchi ai conformità	CE
Lunghezza prodotto	38.00 cm
Larghezza prodotto	22.00 cm
Altezza prodotto	58.00 cm
Peso prodotto	7.00 Kg
Peso scatola	8.19 Kg
Peso master	8.87 Kg
Pezzi master	1
Pezzi pallet	24
Pezzi container 20	444
Pezzi container 40	920
Pezzi container 40H	1070