



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-10 / BE-10C

Modello da banco. Vasca da 10 litri.



PREPARAZIONE DINAMICA
IMPASTATRICI PLANETARIE

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Modello C, con presa per accessori.

Impastatrice planetaria professionale per la preparazione di impasti di farina (pane, pandispagna, ecc.), albumi (soufflé, meringa, ecc.), salse (maionese, ecc.) e impasti (carne, ecc.).

- ✓ Motore trifase robusto alimentato da variatore elettronico di grande affidabilità. Di conseguenza la planetaria si collega alla rete mediante presa monofase.
- ✓ Temporizzatore elettronico 0-30 min. e possibilità di funzionamento continuo.
- ✓ Avviso acustico a fine ciclo.
- ✓ Variazione elettronica di velocità.
- ✓ Provvisto di protezione di sicurezza.
- ✓ Sollevamento-abbassamento del paiolo mediante leva.
- ✓ Doppio microinterruttore di sicurezza, per la posizione del paiolo e della protezione.
- ✓ Indicazione di protezioni non attivate.
- ✓ Protezione rinforzata contro l'acqua.
- ✓ Piedini in acciaio inossidabile.
- ✓ Paiolo robusto e resistente.
- ✓ Manutenzione e riparazione semplificati.
- ✓ Conformità UNE-EN 454/2015.

INCLUSO

- ✓ Vasca in acciaio inossidabile.
- ✓ Gancio per impastare a spirale, per gli impasti duri.
- ✓ Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- ✓ Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

OPZIONALE

- Presa di accessori.

ACCESSORI

- Tagliaverdure-Grattugia CR-143
- Tritacarne HM-71
- Passapurè P-132
- Vasche per impastatrici planetarie

SPECIFICHE

Capacità della vasca: 10 l
Dimensioni della vasca: 279 mm x 236 mm

Capacità en farina (60% acqua): 3 kg
Temporizzatore (min-max): 0' - 30'
Velocità dell'utile: 96 - 289 rpm
Velocità planetaria: 59 - 176 rpm
Potenza Totale: 550 / 750 W

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 410 mm
- ✓ Profondità: 523 mm
- ✓ Altezza: 688 mm

Peso netto: 44 kg
Livello di rumore (1 m.): <75 dB(A)
Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto
480 x 560 x 810 mm
Peso lordo: 49 kg

MODELLI DISPONIBILI

1500210	Impastatrice planetaria BE-10 230/50-60/1
1500211	Impastatrice planetaria BE-10C 230/50-60/1
1500214	Impastatrice planetaria BE-10 208-240/50-60/1
1500215	Impastatrice planetaria BE-10 120/50-60/1
1500216	Impastatrice planetaria BE-10C 120/50-60/1
1500217	Impastatrice planetaria BE-10 400-440/50-60/3
1500218	Impastatrice planetaria BE-10C 400-440/50-60/3

* Consulta per versioni speciali



scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025

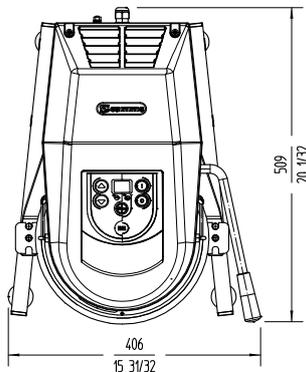
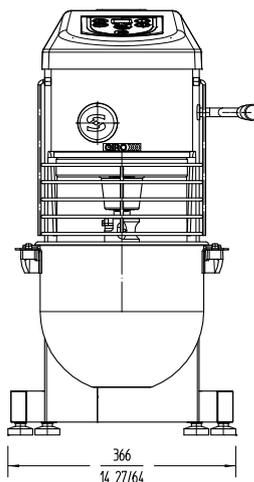
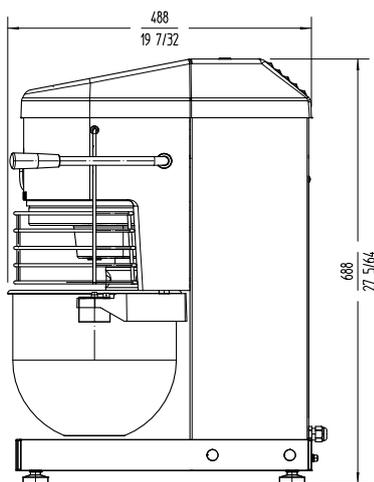


IMPASTATRICI PLANETARIE BE-10 / BE-10C

Modello da banco. Vasca da 10 litri.



PREPARAZIONE DINAMICA
IMPASTATRICI PLANETARIE



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025