



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modello a pavimento. Vasca da 30 litri.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Modello C, con presa per accessori.
Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

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

- ✓ Motore trifase robusto alimentato dal variatore elettronico di grande affidabilità. Di conseguenza il frullatore 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 impasti duri.
- ✓ Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- ✓ Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

OPZIONALE

- Presa per accessori.
- Carrelli per vasca.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.
- Attrezzatura di riduzione a 10l.

ACCESSORI

- Tagliaverdure-Grattugia CR-143
- Tritacarne HM-71
- Passapurè P-132
- Vasche per impastatrici planetarie
- Attrezzature per riduzione
- Carrelli per vasche
- Kit base con ruote

SPECIFICHE

Capacità della vasca: 30 l
 Dimensioni della vasca: 380 mm x 340 mm
 Capacità en farina (60% acqua): 9 kg
 Temporizzatore (min-max): 0' - 30'
 Velocità dell'utile: 87 - 378 rpm
 Velocità planetaria: 39 - 168 rpm
 Potenza Totale: 1100 W

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 528 mm
- ✓ Profondità: 764 mm
- ✓ Altezza: 1152 mm

Peso netto: 105 kg
 Livello di rumore (1 m.): <75 dB(A)
 Rumore di fondo: 32 dB(A)

MODELLI DISPONIBILI

1500280	Impastatrice planetaria BE-30 230/50-60/1
1500282	Impastatrice planetaria BE-30I 230/50-60/1
1500281	Impastatrice planetaria BE-30C 230/50-60/1
1500286	Impastatrice planetaria BE-30 400-440/50-60/3
1500291	Impastatrice planetaria BE-30I 208-240/50-60/1
1500287	Impastatrice planetaria BE-30C 400-440/50-60/3

* Consulta per versioni speciali

PREPARAZIONE DINAMICA
IMPASTATRICI PLANETARIE

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025



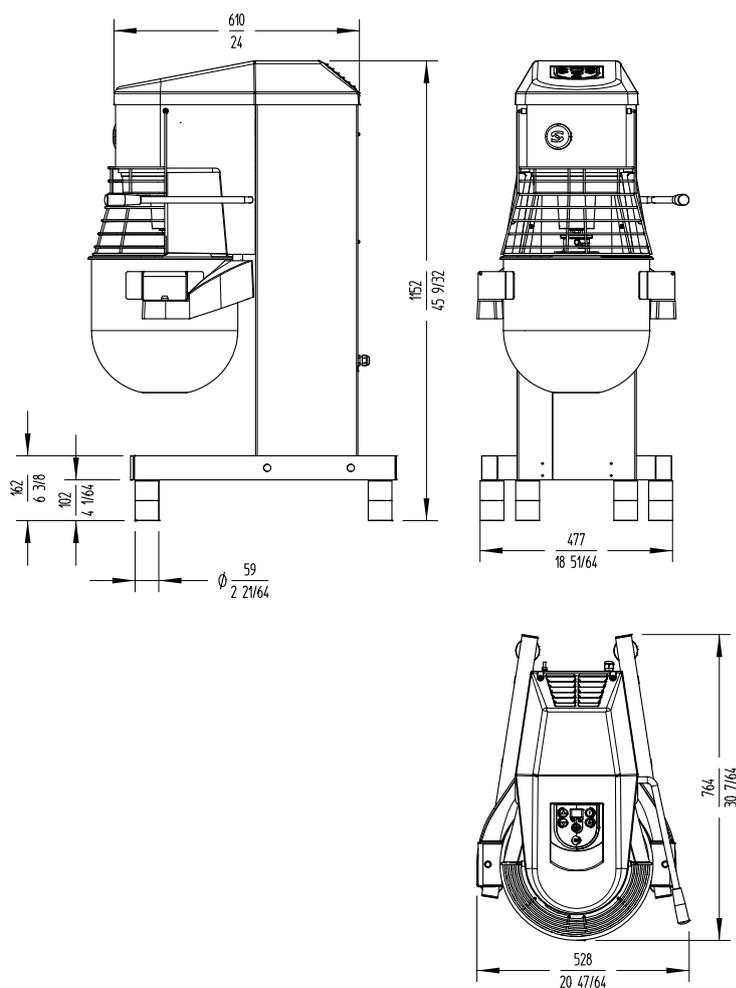


IMPASTATRICI PLANETARIE BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modello a pavimento. Vasca da 30 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