



# IMPASTATRICI PLANETARIE BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.



## DESCRIZIONE COMMERCIALE

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

**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 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.
- ✓ Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.

## OPZIONALE

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

## ACCESSORI

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

## SPECIFICHE

Capacità della vasca: 20 l  
 Dimensioni della vasca: 333 mm x 296 mm  
 Capacità en farina (60% acqua): 6 kg  
 Temporizzatore (min-max): 0' - 30'  
 Velocità dell'utile: 95 - 392 rpm  
 Velocità planetaria: 42 - 175 rpm  
 Potenza Totale: 900 W

### Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 520 mm
- ✓ Profondità: 733 mm
- ✓ Altezza: 1152 mm

Peso netto: 89 kg  
 Livello di rumore (1 m.): <75 dB(A)  
 Rumore di fondo: 32 dB(A)

## MODELLI DISPONIBILI

1500220	Impastatrice planetaria BE-20 230/50-60/1
1500223	Impastatrice planetaria BE-20I 230/50-60/1
1500221	Impastatrice planetaria BE-20C 230/50-60/1
1500225	Impastatrice planetaria BE-20 120/50-60/1
1500227	Impastatrice planetaria BE-20 400-440/50-60/3
1500228	Impastatrice planetaria BE-20C 400-440/50-60/3
1500232	Impastatrice planetaria BE-20 208-240/50-60/1
1500236	Impastatrice planetaria BE-20I 120/50-60/1

\* Consulta per versioni speciali

PREPARAZIONE DINAMICA  
IMPASTATRICI PLANETARIE

scheda del prodotto  
aggiornato 09/01/2025



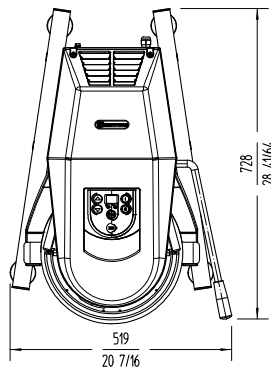
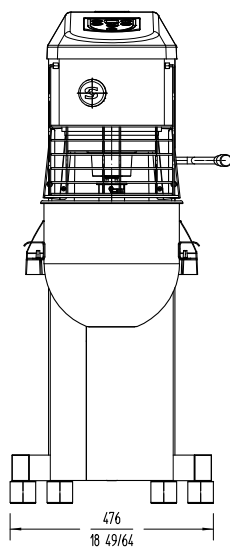
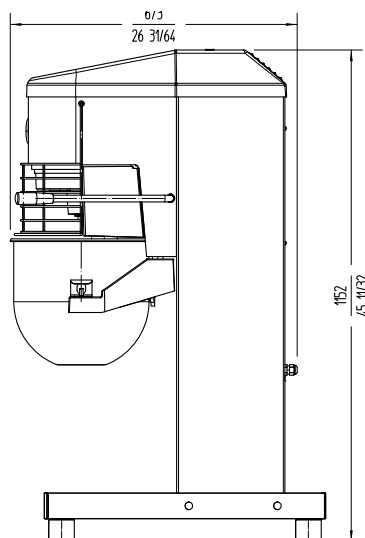


# IMPASTATRICI PLANETARIE BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.



PREPARAZIONE DINAMICA  
IMPASTATRICI PLANETARIE



[www.sammic.it](http://www.sammic.it)

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



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto  
aggiornato 09/01/2025