



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

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.



PREPARAZIONE DINAMICA
IMPASTATRICI PLANETARIE



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

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
- Dischi e griglie per CR-143

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
1500236	Impastatrice planetaria BE-20I 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

scheda del prodotto
aggiornato 02/10/2025

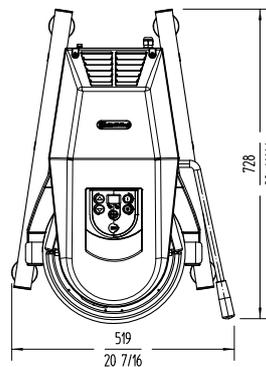
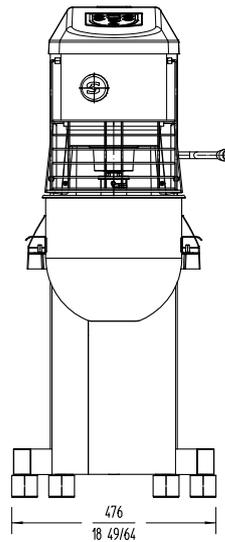
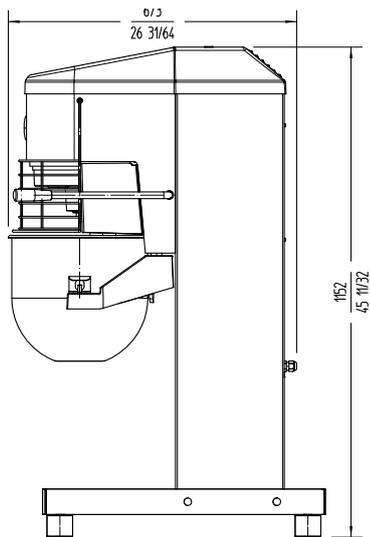


IMPASTATRICI PLANETARIE BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.



PREPARAZIONE DINAMICA
IMPASTATRICI PLANETARIE



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 02/10/2025