

SKU: 2980497

**Beckers**

## **Impastatrice Planetaria Modello IP10 Cambio manuale a 3 Velocità**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria IP10 a 3 velocità**

L'impastatrice planetaria modello IP10 è una macchina da 10 litri progettata per laboratori di pasticceria, gastronomie, panifici e cucine professionali che lavorano impasti morbidi e medi in modo continuativo. Il basamento in ghisa e la struttura robusta garantiscono stabilità durante il funzionamento, mentre il design da banco permette di inserirla facilmente su piani di lavoro già attrezzati.

La vasca in acciaio inox è smontabile e protetta da una griglia in filo metallico, così da agevolare sia il carico e lo scarico dell'impasto, sia le operazioni di pulizia a fine turno. I dispositivi di sicurezza con microinterruttori intervengono in caso di apertura della griglia o abbassamento della vasca, interrompendo il movimento per proteggere operatore e macchina.

## Uso quotidiano in laboratorio e cucina

L'IP10 è adatta alla lavorazione di impasti per biscotti, basi per crostate, pan di Spagna, brioche, pane, pizza e ad altre ricette a base di lievito, oltre che a creme e salse. La capacità di impasto indicativa è di circa 2,5 kg, valore che la colloca tra le planetarie da banco più versatili per piccole e medie produzioni.

Il cambio manuale a 3 velocità consente di utilizzare una velocità bassa per impasti più consistenti, una velocità intermedia per miscele e ripieni e una velocità alta per montaggi e lavorazioni che richiedono incorporazione d'aria. I comandi con pulsanti ON/OFF sono semplici e intuitivi, pensati per un utilizzo quotidiano anche da parte di più operatori.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria IP10 è equipaggiata con un motore da 600 W alimentato in monofase 230 V / 50 Hz, dimensionato per sostenere la capacità vasca di 10 litri e le lavorazioni tipiche di un utilizzo professionale. La trasmissione di potenza avviene tramite ingranaggi con vite senza fine, soluzione che garantisce robustezza meccanica e regolarità di funzionamento nel tempo.

- Modello: IP10.
- Capacità vasca: 10 litri.
- Capacità impasto indicativa: 2,5 kg.
- Potenza assorbita: 0,6 kW (600 W).
- Alimentazione: monofase 230 V / 50 Hz.
- Basamento in ghisa, struttura robusta per uso professionale.
- Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine.
- Protezione vasca con griglia in acciaio inox.
- Micro switch sulla testata e sulla griglia di protezione.
- Pulsanti ON/OFF per avvio e arresto.
- Cambio manuale a 3 velocità.

## Velocità di lavoro

La macchina dispone di tre velocità predefinite che regolano i giri degli utensili (frusta, spatola, uncino) per adattarsi alle diverse lavorazioni.

- Velocità frusta: 480 rpm.
- Velocità spatola: 244 rpm.
- Velocità uncino: 148 rpm.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni dell'IP10 sono pensate per un'installazione da banco in contesti professionali, con un ingombro contenuto e un peso che esprime la solidità della struttura.

- Lunghezza: 47 cm.
- Profondità: 38 cm.
- Altezza: 68 cm.
- Dimensioni vasca:  $\varnothing$  250 x 230 mm.
- Peso netto: circa 40-45 kg a seconda della versione.
- Peso lordo: circa 56 kg.

- Dimensioni imballo: 47 x 55 x 75 cm circa.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria IP10 viene fornita con gli accessori principali necessari a coprire le lavorazioni più comuni, dalla preparazione di impasti alla miscelazione e al montaggio.

- Vasca in acciaio inox 10 litri.
- Frusta per montaggi.
- Spatola (foglia) per impasti morbidi e miscelazioni.
- Uncino per impasti.
- Griglia di protezione vasca con microinterruttore di sicurezza.

## Perché scegliere l'impastatrice IP10

L'impastatrice planetaria IP10 è una scelta adatta a chi cerca una macchina da 10 litri con basamento in ghisa, vasca inox, motore da 600 W e cambio manuale a 3 velocità, pensata per impasti morbidi e medi in ambito professionale. La combinazione tra trasmissione a ingranaggi, dispositivi di sicurezza e dotazione completa di utensili la rende una soluzione concreta per pasticcerie, gastronomie e cucine di ristoranti che vogliono una planetaria affidabile e semplice da utilizzare ogni giorno.

In sintesi, è una macchina compatta ma strutturalmente solida, con una scheda tecnica chiara e dimensioni adatte al banco, ideale per chi desidera migliorare l'organizzazione del lavoro sugli impasti senza passare subito a macchine di capacità superiore.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	68
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	47
Profondità (cm)	38