

SKU: IP30

Beckers

Impastatrice Planetaria Modello IP30 Cambio manuale a 3 Velocità



Descrizione

Impastatrice planetaria IP30 a 3 velocità

L'impastatrice planetaria modello IP30 è una macchina professionale da banco pensata per laboratori di pasticceria, panifici, gastronomie e cucine di ristoranti che devono lavorare impasti morbidi e medi con volumi superiori rispetto ai modelli IP10 e IP20. La struttura robusta e la vasca in acciaio inox da 30 litri la rendono adatta a produzioni quotidiane di livello medio-alto, mantenendo dimensioni compatte per l'installazione su banco o su supporto dedicato.

La capacità vasca di 7 kg permette di gestire lotti di impasto più importanti, riducendo il numero di cicli necessari durante la giornata. Il cambio manuale a tre velocità consente di adattare la lavorazione alle diverse fasi di impasto, miscelazione e montaggio, con una gestione semplice e intuitiva tramite comandi meccanici essenziali.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

L'IP30 è indicata per impasti per pane e pizza, basi dolci, brioches, frolle, biscotti, pan di Spagna e per la lavorazione di creme e composti aerati. È la scelta naturale per chi ha iniziato con macchine di capacità inferiore e ha bisogno di aumentare il volume di lavorazione mantenendo una planetaria da banco, robusta e facile da usare.

La vasca e gli utensili in acciaio inox AISI 304 garantiscono igiene e facilità di pulizia, mentre la costruzione pensata per uso professionale assicura un funzionamento regolare nel tempo. La combinazione tra capacità, potenza e semplicità d'uso rende l'IP30 una macchina adatta a contesti dove l'impastatrice viene utilizzata da più operatori durante la giornata.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche dell'impastatrice planetaria IP30 sono le seguenti.

- Modello: IP30.
- Potenza: 1,5 kW.
- Tensione: 220 V.
- Peso: 88 kg.
- Volume vasca: 30 litri.
- Capacità vasca: 7 kg.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Capacità dichiarata: 30 litri.
- Cambio manuale a tre velocità.
- Griglia di protezione sulla vasca.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

L'impastatrice IP30 è pensata per un'installazione da banco in laboratorio o cucina professionale, con un ingombro maggiore rispetto ai modelli più piccoli ma ancora compatibile con piani di lavoro robusti. Il peso contribuisce alla stabilità durante le lavorazioni più impegnative.

- Dimensioni esterne (larghezza x profondità x altezza): 550 x 500 x 890 mm.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria IP30 viene fornita completa di vasca inox e utensili di lavorazione, così da coprire fin da subito le principali esigenze di impasto, miscelazione e montaggio in laboratorio.

- Vasca in acciaio inox AISI 304, volume 30 litri.
- Frusta.
- Spatola.
- Uncino (gancio impastatore).

Perché scegliere l'impastatrice IP30

L'impastatrice planetaria IP30 è la soluzione ideale per chi necessita di una planetaria da banco con vasca da 30 litri, capacità vasca 7 kg, cambio manuale a tre velocità e motore da 1,5 kW, progettata per impasti morbidi e medi. Rappresenta l'evoluzione naturale per laboratori e cucine che vogliono aumentare la capacità produttiva rispetto ai modelli IP10 e IP20 senza rinunciare a una macchina compatta e meccanicamente semplice.

In pasticcerie, panifici, gastronomie e ristoranti, l'IP30 offre un buon equilibrio tra capacità, potenza, robustezza e facilità di utilizzo, con vasca e accessori in acciaio inox, griglia di protezione e un set

completo di utensili che permettono di iniziare a lavorare subito su un'ampia gamma di preparazioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	89
Capacità LT	30
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	55
Profondità (cm)	50