

SKU: B40K

**Fimar**

## **Impastatrice Planetaria Modello B40K 3 velocità**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria B40K 3 velocità**

L'impastatrice planetaria modello B40K è una macchina professionale pensata per laboratori, panifici, pasticcerie, pizzerie e cucine che lavorano impasti e preparazioni di diversa consistenza in modo continuativo. Grazie alla struttura robusta, alle tre velocità impostabili e alla vasca di grande capacità, è indicata per chi necessita di una planetaria affidabile per produzioni professionali di media e alta entità.

La B40K è ideale per la preparazione di pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di Spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata e molte altre miscele, coprendo così un ampio raggio di lavorazioni tipiche di laboratori e cucine professionali. La combinazione tra vasca capiente, trasmissione a ingranaggi e tre velocità dedicate permette di adattare la lavorazione alle diverse ricette e consistenze richieste ogni giorno.

#### **Uso quotidiano in laboratorio e cucina**

La B40K si rivolge a chi ha bisogno di una planetaria di capacità superiore rispetto ai modelli più piccoli, in grado di sostenere un impiego quotidiano in panifici, pasticcerie, pizzerie e cucine professionali dove si lavorano impasti e miscele in modo continuativo. È adatta a contesti in cui si richiede una macchina stabile, con struttura pesante e dimensionata per gestire carichi importanti senza rinunciare alla qualità del risultato.

Le tre velocità impostabili a 84, 151 e 270 giri/minuto consentono di scegliere la rotazione più adatta alla fase di lavorazione: bassa per impasti più consistenti, intermedia per miscele e ripieni, alta per montaggi e preparazioni che richiedono maggiore incorporazione d'aria. Il timer 0-60 minuti aiuta a programmare i tempi di lavoro, riducendo i controlli manuali e rendendo l'utilizzo più pratico per gli operatori, anche in presenza di più lavorazioni in parallelo.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria B40K è alimentata in trifase 400 V / 3N / 50 Hz e dispone di una potenza di 1,3 kW (1,75 HP), valori adeguati a lavorazioni professionali e a impieghi prolungati nel tempo. La vasca, il coperchio grigliato e la frusta sono realizzati in acciaio inox AISI 304, mentre spirale e spatola sono in alluminio, così da unire robustezza, igiene e facilità di pulizia nelle diverse parti a contatto con l'impasto. La trasmissione a ingranaggi, l'innesto rapido per il cambio utensili e il salvamotore completano una dotazione studiata per un uso intensivo e sicuro.

- Modello: B40K.
- Alimentazione: trifase 400 V / 3N / 50 Hz.
- Potenza: 1,3 kW (1,75 HP).
- Numero di velocità: 3.
- Velocità impostabili: 84 / 151 / 270 rpm.
- Trasmissione a ingranaggi.
- Timer: 0-60 minuti.
- Salvamotore.
- Carcassa rivestita con vernice antigraffio colore crema.
- Spirale e spatola in alluminio.
- Vasca, coperchio grigliato e frusta in acciaio inox AISI 304.
- Innesto rapido per cambio utensili.
- Conformità alle norme CE.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della B40K sono pensate per un'installazione da terra, con ingombro proporzionato alla capacità della vasca e alla necessità di garantire stabilità durante la lavorazione di impasti di volume elevato. Il peso di 151 kg contribuisce a mantenere la macchina stabile anche in presenza di impasti impegnativi e velocità più elevate.

- Lunghezza: 64 cm.
- Profondità: 54 cm.
- Altezza: 100 cm.
- Peso: 151 kg.

## Capacità vasca

La B40K è dotata di una vasca con capacità compresa tra 31 e 40 litri, con capacità nominale di 40 litri, valori che la collocano tra le planetarie adatte a produzioni professionali di media e alta entità. Questa capacità consente di lavorare impasti e preparazioni su volumi adeguati a panifici, pasticcerie e laboratori che superano i limiti operativi delle planetarie di formato inferiore.

- Capacità vasca: da 31 a 40 litri.
- Capacità nominale vasca: 40 litri.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria B40K viene fornita con una dotazione di utensili studiata per coprire le principali lavorazioni: impasti, miscele e montaggi, collegati tramite innesto rapido per facilitare il cambio utensile in funzione della preparazione.

- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
- Frusta in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in alluminio.
- Spatola in alluminio.
- Innesto rapido per cambio utensili.

## Perché scegliere l'impastatrice B40K

L'impastatrice planetaria B40K è una scelta razionale per chi cerca una macchina professionale da 40 litri con tre velocità impostabili, trasmissione a ingranaggi e struttura pesante, in grado di lavorare impasti e miscele in modo continuo e affidabile. La combinazione tra vasca in acciaio inox AISI 304, utensili dedicati, timer 0-60 minuti e salvamotore la rende adatta a contesti professionali che richiedono sicurezza, costanza di risultato e facilità di utilizzo.

In panifici, pasticcerie, pizzerie e cucine professionali, la B40K offre una scheda tecnica completa, una struttura robusta e una gestione semplice delle velocità e dei tempi di lavoro, diventando un supporto affidabile per la preparazione quotidiana di impasti, creme e miscele su volumi importanti.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità LT	40
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	64
Profondità (cm)	54