

SKU: B60I

Fimar

Impastatrice Planetaria Modello B60I 3 velocità



Descrizione

Impastatrice planetaria B60I 60 litri 3 velocità

L'impastatrice planetaria modello B60I è una macchina professionale pensata per panifici, pasticcerie, pizzerie e cucine che lavorano quotidianamente grandi volumi di impasto. È ideale per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie e panna montata, coprendo un ampio spettro di preparazioni.

La struttura pesante e la vasca di grande capacità la rendono adatta a produzioni professionali di media e alta entità, dove servono continuità di lavoro e risultati costanti. La combinazione tra trasmissione a ingranaggi, timer e tre velocità impostabili consente di adattare la lavorazione alle diverse ricette e consistenze richieste in laboratorio e cucina.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La B60I è pensata per chi necessita di una planetaria da pavimento robusta e stabile, capace di lavorare impasti impegnativi in modo continuativo durante la giornata. La carcassa rivestita con vernice antigraffio di colore crema contribuisce a proteggere la struttura dagli urti e facilita la manutenzione ordinaria.

Le tre velocità impostabili a 74, 150 e 288 giri/minuto permettono di scegliere la rotazione più adatta alla fase di lavorazione: più lenta per impasti consistenti, intermedia per miscele, più veloce per

montaggi e preparazioni che richiedono 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 l'operatore.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria B60I è alimentata in trifase 400 V / 3N / 50 Hz e dispone di una potenza di 1,5 kW (2 HP), valori adeguati a un uso professionale prolungato. La trasmissione a ingranaggi garantisce una trasmissione del moto robusta e regolare, mentre il salvamotore contribuisce a proteggere l'impianto in caso di sovraccarico.

- Modello: B60I.
- Alimentazione: trifase 400 V / 3N / 50 Hz.
- Potenza: 1,5 kW (2 HP).
- Numero di velocità: 3.
- Velocità impostabili: 74 / 150 / 288 rpm.
- Trasmissione a ingranaggi.
- Timer: 0-60'.
- 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.
- Peso: 231 kg.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della B60I sono pensate per un'installazione da terra in laboratori e cucine che dispongono di spazi dedicati alle attrezzature di impasto. L'ingombro e il peso di 231 kg garantiscono stabilità durante la lavorazione di impasti di volume elevato, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.

- Lunghezza: 78 cm.
- Profondità: 64 cm.
- Altezza: 126 cm.
- Peso: 231 kg.

Capacità vasca

La vasca ha una capacità compresa tra 51 e 60 litri, con capacità nominale di 60 litri, valori che collocano la B60I tra le planetarie adatte a produzioni professionali di media e alta entità. Questa capacità consente di lavorare impasti e preparazioni su volumi significativi, superando i limiti operativi delle planetarie di formato inferiore.

- Capacità vasca: da 51 a 60 litri.
- Capacità nominale vasca: 60 litri.

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria B60I viene fornita con una dotazione di utensili pensata per coprire le principali lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio. Gli utensili con innesto rapido

semplificano il passaggio da una preparazione all'altra e favoriscono una gestione più efficiente della macchina nel lavoro quotidiano.

- 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 B60I

L'impastatrice planetaria B60I è una soluzione professionale da 60 litri con tre velocità, trasmissione a ingranaggi, vasca e frusta in acciaio inox e motore da 1,5 kW, pensata per chi deve lavorare impasti e miscele in modo continuo e affidabile. La combinazione tra struttura robusta, capacità vasca elevata, protezioni di sicurezza, timer e dotazione completa di utensili offre una gestione pratica e sicura delle lavorazioni quotidiane in panifici, pasticcerie, pizzerie e cucine professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	126
Capacità LT	60
Capacità vasca	da 51 a 60 Litri
Lunghezza (cm)	78
Profondità (cm)	64