

SKU: PLN12BV

**Fimar**

## **Impastatrice planetaria Modello PLN12BV con vasca removibile Variatore con inverter Potenza kW 0,5**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria PLN12BV con vasca removibile**

L'impastatrice planetaria modello PLN12BV è una planetaria professionale da banco con vasca removibile, pensata per laboratori di pasticceria, panifici, gastronomie e cucine professionali che lavorano impasti morbidi e medi con frequenza quotidiana. Il formato compatto e la vasca inox da 10 litri la rendono adatta a produzioni medio-piccole, con il vantaggio della vasca estraibile che facilita carico, scarico e pulizia.

La presenza del variatore di velocità con inverter permette una regolazione continua dei giri, più flessibile rispetto al classico cambio a scatti su tre velocità. Questo consente di adattare la rotazione alla consistenza dell'impasto e alla fase di lavorazione, migliorando il controllo sul risultato finale e riducendo sollecitazioni inutili sulla macchina.

## Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La PLN12BV è indicata per la preparazione di impasti per biscotti, pan di Spagna, creme, basi per pasticceria, mousse, impasti morbidi per pane e pizza in piccoli lotti e per tutte le lavorazioni che richiedono una planetaria compatta con controllo fine della velocità. La vasca da 10 litri la rende ideale per laboratori artigianali, gastronomie, ristoranti e pasticcerie che vogliono standardizzare piccole produzioni ripetute durante la giornata.

I comandi di bordo macchina sono semplici e intuitivi, con gestione digitale della velocità tramite inverter e pulsanti dedicati. La costruzione pensata per uso professionale, unita agli accorgimenti di sicurezza, permette un utilizzo quotidiano anche da parte di più operatori.

## Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche dell'impastatrice planetaria PLN12BV sono le seguenti.

- Modello: PLN12BV.
- Tipologia: impastatrice planetaria da banco.
- Vasca removibile.
- Variatore di velocità con inverter.
- Potenza: 0,5 kW.
- Alimentazione: 230 V monofase.
- Capacità vasca: 10 litri.
- Velocità di rotazione: da 30 a 120 rpm circa.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

La PLN12BV è dimensionata per l'installazione da banco, con ingombro contenuto e peso adatto a garantire stabilità durante le lavorazioni. Le misure esterne sono pensate per adattarsi ai piani di lavoro di laboratori e cucine professionali senza occupare spazio eccessivo.

- Larghezza: 550 mm circa.
- Profondità: 400 mm circa.
- Altezza: 630-640 mm circa.
- Peso: circa 45-47 kg.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria PLN12BV viene fornita con una dotazione standard che copre le principali lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio in pasticceria, panificazione e cucina professionale.

- Vasca in acciaio inox removibile da 10 litri.
- Frusta per montaggi.
- Spatola (foglia) per impasti morbidi e miscelazioni.
- Uncino (gancio impastatore) per impasti.

## Perché scegliere l'impastatrice PLN12BV

L'impastatrice planetaria PLN12BV è una scelta ideale per chi cerca una planetaria da banco con vasca inox removibile da 10 litri, variatore di velocità con inverter e motore da 0,5 kW, adatta alla gestione di impasti morbidi e medi in laboratorio e cucina professionale. Unisce la praticità della vasca estraibile con la flessibilità del controllo continuo della velocità.

In pasticcerie, gastronomie, ristoranti e piccoli panifici, la PLN12BV permette di lavorare in modo preciso e ripetibile su una vasta gamma di preparazioni, con una macchina compatta, facile da pulire

e progettata per un utilizzo professionale quotidiano.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	64.8
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	54.10
Profondità (cm)	38.10