

SKU: PLN20BV

**Fimar**

## **Impastatrice planetaria vasca removibile Modello PLN20BV Variatore continuo con inverter**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria PLN20BV 20 litri vasca estraibile**

L'impastatrice planetaria a vasca removibile modello PLN20BV è una macchina professionale progettata per diversi tipi di impasto come biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse e panna montata. La struttura rivestita con vernice antigraffio e la vasca estraibile in acciaio inox la rendono adatta a laboratori, pasticcerie, panifici e cucine che richiedono praticità di utilizzo e pulizia facilitata.

La combinazione tra vasca inox, frusta in acciaio inox e accessori in alluminio permette di coprire un'ampia gamma di preparazioni, dalle masse montate agli impasti morbidi. Il variatore continuo di velocità con inverter offre un controllo preciso della rotazione, adattandosi alle diverse consistenze richieste dalle ricette quotidiane.

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

La PLN20BV è pensata per chi necessita di una planetaria compatta con vasca estraibile, in grado di sostenere un utilizzo regolare in pasticcerie, laboratori e cucine professionali che lavorano impasti morbidi e medi. La struttura con protezione vasca in policarbonato e microinterruttore di sicurezza sul coperchio contribuisce a rendere il lavoro più sicuro per l'operatore durante le fasi di carico,

scarico e controllo del prodotto.

La trasmissione a cinghia e il variatore con inverter, comandato da comandi meccanici, consentono di regolare la velocità tra 30 e 120 giri/minuto in base alla lavorazione, mantenendo una buona fluidità di funzionamento. Il timer meccanico 0-30 minuti aiuta a programmare i tempi di lavorazione, riducendo la necessità di controlli continui e semplificando l'organizzazione del lavoro quotidiano.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PLN20BV è dotata di struttura rivestita con vernice antigraffio, trasmissione a cinghia e carter superiore in ABS, una combinazione che unisce robustezza e praticità di manutenzione. Vasca e frusta sono in acciaio inox, mentre uncino e spatola sono in alluminio, con innesto rapido utensili per velocizzare il cambio tra le diverse lavorazioni. La macchina offre velocità comprese tra 30 e 120 giri/minuto e una potenza di 0,5 kW, alimentata in monofase 230 V / 1 / 50 Hz.

- Modello: PLN20BV.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Trasmissione a cinghia.
- Carter superiore in ABS.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio vasca.
- Protezione vasca in policarbonato.
- Vasca e frusta in acciaio inox.
- Uncino e spatola in alluminio.
- Innesto rapido utensili.
- Timer meccanico 0-30'.
- Variatore continuo con inverter e comandi meccanici.
- Velocità min/max: 30 / 120 rpm.
- Potenza: 0,5 kW.
- Alimentazione: monofase 230 V / 1 / 50 Hz.
- Vasca estraibile.
- Peso: 56 kg.
- Dimensioni imballo: 490 × 750 × 900 mm.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni compatte della PLN20BV la rendono adatta all'installazione su banchi o superfici dedicate in laboratori e cucine dove lo spazio è un fattore importante. Il peso di 56 kg garantisce una buona stabilità durante la lavorazione, pur restando gestibile in fase di installazione e posizionamento.

- Lunghezza: 60,40 cm.
- Profondità: 44 cm.
- Altezza: 71,60 cm.
- Peso: 56 kg.

## Capacità vasca

La vasca removibile ha una capacità compresa tra 11 e 20 litri, con capacità nominale di 20 litri, valori adeguati a produzioni professionali di piccola e media entità. Questa capacità consente di

lavorare impasti e preparazioni su volumi che superano le planetarie più piccole, mantenendo comunque un ingombro compatto in laboratorio o in cucina.

- Capacità vasca: da 11 a 20 litri.
- Capacità nominale vasca: 20 litri.

### **Dotazioni incluse**

L'impastatrice planetaria PLN20BV viene fornita con una dotazione di serie pensata per coprire le principali lavorazioni di impasto, miscelazione e montaggio. La vasca estraibile e gli utensili con innesto rapido semplificano il passaggio da una preparazione all'altra e le operazioni di pulizia quotidiana.

- Vasca in acciaio inox estraibile.
- Uncino.
- Frusta.
- Spatola.

### **Perché scegliere l'impastatrice PLN20BV**

L'impastatrice planetaria PLN20BV è una soluzione professionale da 20 litri con vasca removibile, variatore continuo con inverter, vasca e frusta inox e accessori in alluminio, pensata per chi deve lavorare impasti morbidi e medi in modo continuo e sicuro. La combinazione tra struttura verniciata antigraffio, protezioni di sicurezza, velocità regolabile, vasca estraibile e dotazione completa di utensili offre una gestione pratica e affidabile delle lavorazioni quotidiane in pasticcerie, laboratori, panifici e cucine professionali.

### **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	71.60
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	60.40
Profondità (cm)	44