

SKU: PLN20M

**Fimar**

## **Impastatrice planetaria vasca removibile Modello PLN20M Motore a 3 velocità**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria PLN20M 20 litri vasca estraibile 3 velocità**

L'impastatrice planetaria a vasca removibile modello PLN20M è una macchina professionale progettata per diversi tipi di impasto come biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie e panna montata. La struttura rivestita con vernice antigraffio e la vasca estraibile in acciaio inox la rendono adatta a pasticcerie, panifici, laboratori e cucine professionali che necessitano di praticità d'uso e di pulizia.

La combinazione tra vasca e frusta in acciaio inox e accessori in alluminio permette di coprire un'ampia gamma di preparazioni, dalle masse montate agli impasti morbidi. Il motore a 3 velocità con comandi meccanici offre un controllo semplice e immediato della rotazione, adattandosi alle diverse consistenze richieste dalle ricette di tutti i giorni.

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

La PLN20M è pensata per chi necessita di una planetaria compatta con vasca estraibile, in grado di lavorare in modo regolare impasti morbidi e medi in laboratori, pasticcerie e cucine professionali. La protezione vasca in acciaio inox con microinterruttore di sicurezza su protezione e vasca contribuisce

a rendere il lavoro più sicuro per l'operatore durante le fasi di carico, scarico e controllo del prodotto. Il motore a 3 velocità, abbinato alla trasmissione e ai comandi meccanici, consente di selezionare la velocità più adatta alla lavorazione, con valori compresi tra 30, 60 e 120 giri/minuto. La vasca estraibile facilita le operazioni di scarico impasto e di lavaggio, rendendo più agevole la gestione quotidiana della macchina all'interno del laboratorio o della cucina.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PLN20M è dotata di struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS e protezione vasca in acciaio inox, una combinazione pensata per un utilizzo professionale. 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 è equipaggiata con motore a 3 velocità, potenza di 1,1 kW e alimentazione trifase 400 V / 3N / 50 Hz, con velocità minime e massime pari a 30, 60 e 120 giri/minuto.

- Modello: PLN20M.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Comandi meccanici.
- Carter superiore in ABS.
- Microinterruttore di sicurezza su protezione vasca e vasca.
- Protezione vasca in acciaio inox.
- Vasca e frusta in acciaio inox.
- Uncino e spatola in alluminio.
- Innesto rapido utensili.
- Vasca estraibile.
- Motore a 3 velocità con comandi meccanici.
- Velocità min/max: 30 / 60 / 120 rpm.
- Potenza: 1,1 kW.
- Alimentazione: trifase 400 V / 3N / 50 Hz.
- Peso: 110 kg.
- Dimensioni imballo: 890 × 680 × 1400 mm.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della PLN20M la rendono adatta all'installazione su aree dedicate in laboratorio o cucina, con un ingombro studiato per garantire stabilità durante la lavorazione. Il peso di 110 kg contribuisce a mantenere la macchina ferma anche in presenza di impasti più impegnativi e velocità elevate.

- Lunghezza: 73,5 cm.
- Profondità: 46,7 cm.
- Altezza: 127,4 cm.
- Peso: 110 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 superiori alle planetarie più compatte, mantenendo comunque un ingombro compatibile con spazi di laboratorio.

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

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria PLN20M 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 PLN20M

L'impastatrice planetaria PLN20M è una soluzione professionale da 20 litri con vasca estraibile, motore a 3 velocità, 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 selezionabili, vasca removibile e dotazione completa di utensili offre una gestione pratica e affidabile delle lavorazioni quotidiane in pasticcerie, laboratori, panifici e cucine professionali.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	127.4
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	73.5
Profondità (cm)	46.7