

SKU: PLN20V

**Fimar**

## **Impastatrice planetaria vasca removibile Modello PLN20V Variatore con inverter**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice planetaria PLN20V 20 litri vasca estraibile con inverter**

L'impastatrice planetaria a vasca removibile modello PLN20V è una macchina professionale costruita e 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 cercano una planetaria pratica da utilizzare e facile da pulire.

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 variatore di velocità con inverter e comandi meccanici offre un controllo flessibile della rotazione, adattando la macchina alle diverse consistenze richieste dalle ricette quotidiane.

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

La PLN20V 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, abbinata al microinterruttore di sicurezza su protezione vasca e vasca, contribuisce a rendere il lavoro più sicuro per l'operatore durante le fasi di carico, scarico e

controllo del prodotto.

Il variatore con inverter consente di regolare la velocità tra 30 e 120 giri/minuto in base alla lavorazione, garantendo una buona fluidità di funzionamento. La vasca estraibile facilita le operazioni di scarico impasto e di lavaggio, migliorando la gestione quotidiana della macchina e riducendo i tempi di fermo per pulizia.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PLN20V è dotata di struttura rivestita con vernice antigraffio, comandi meccanici e carter superiore in ABS, 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 variatore di velocità con inverter, potenza di 0,75 kW e velocità minime e massime pari a 30 e 120 giri/minuto, con alimentazione selezionabile anche in versione monofase.

- Modello: PLN20V.
- 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.
- Variatore di velocità con inverter e comandi meccanici.
- Velocità min/max: 30 / 120 rpm.
- Potenza: 0,75 kW.
- Alimentazione: versione monofase disponibile.
- Peso: 110 kg.
- Dimensioni imballo: 890 × 680 × 1400 mm.

## Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della PLN20V 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, in linea con le esigenze di un utilizzo professionale.

- Lunghezza: 73,50 cm.
- Profondità: 46,70 cm.
- Altezza: 127,40 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 gli spazi di laboratorio.

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

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria PLN20V 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 PLN20V

L'impastatrice planetaria PLN20V è una soluzione professionale da 20 litri con vasca estraibile, variatore di velocità 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 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)	127.40
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	73.50
Profondità (cm)	46.70