

SKU: PLN60V

Fimar

Impastatrice planetaria vasca removibile Modello PLN60V Variatore con inverter



Descrizione

Impastatrice planetaria PLN60V 60 litri vasca estraibile con inverter

L'impastatrice planetaria a vasca removibile modello PLN60V 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 lavorano quotidianamente impasti morbidi e medi su volumi importanti.

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 più strutturati. Il variatore con inverter e comandi meccanici offre un controllo flessibile della rotazione, adattando la macchina alle diverse consistenze richieste dalle ricette di tutti i giorni.

Uso quotidiano in laboratorio e cucina

La PLN60V è pensata per chi necessita di una planetaria da pavimento 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 di velocità 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 dedicati alla pulizia.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice planetaria PLN60V 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 con inverter, potenza di 3 kW e alimentazione trifase 400 V / 3N / 50 Hz, con velocità minime e massime pari a 30 e 120 giri/minuto.

- Modello: PLN60V.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Comandi meccanici.
- Carter superiore in ABS.
- Microinterruttore di sicurezza su protezione vasca e vasca.
- Vasca e frusta in acciaio inox.
- Uncino e spatola in alluminio.
- Innesto rapido utensili.
- Protezione vasca in acciaio inox.
- Vasca estraibile.
- Variatore con inverter e comandi meccanici.
- Velocità min/max: 30 / 120 rpm.
- Potenza: 3 kW.
- Alimentazione: trifase 400 V / 3N / 50 Hz.
- Peso: 280 kg.
- Dimensioni imballo: 1.100 × 800 × 1.800 mm.

Caratteristiche dimensionali del prodotto

Le dimensioni della PLN60V la rendono adatta all'installazione su aree dedicate in laboratorio o cucina, con un ingombro studiato per garantire stabilità durante la lavorazione di impasti di volume elevato. Il peso di 280 kg contribuisce a mantenere la macchina ferma anche in presenza di impasti più impegnativi e velocità elevate, in linea con l'utilizzo professionale per cui è stata progettata.

- Lunghezza: 93 cm.
- Profondità: 72,5 cm.
- Altezza: 167,9 cm.
- Peso: 280 kg.

Capacità vasca

La vasca removibile ha una capacità compresa tra 51 e 60 litri, con capacità nominale di 60 litri, valori adeguati a produzioni professionali di media e alta entità. Questa capacità consente di lavorare impasti e preparazioni su volumi importanti, superando i limiti delle planetarie più compatte e mantenendo comunque un ingombro coerente con l'installazione in laboratorio.

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

Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria PLN60V 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 PLN60V

L'impastatrice planetaria PLN60V è una soluzione professionale da 60 litri con vasca estraibile, variatore 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)	167.9
Capacità LT	60
Capacità vasca	da 51 a 60 Litri
Lunghezza (cm)	93
Profondità (cm)	72.5