

SKU: BE-10

Sammic

Impastatrice Planetaria SM Modello BE-10 Variazione elettronica della velocità



Descrizione

Impastatrice planetaria SM BE-10 per uso professionale

L'impastatrice planetaria SM modello BE-10 è pensata per laboratori e cucine professionali che cercano una macchina affidabile, compatta e facile da usare. Grazie alla vasca da 10 litri e al motore per lavoro intensivo, è adatta alla preparazione quotidiana di impasti, creme e miscele con risultati uniformi e costanti.

Capacità e prestazioni

La macchina offre una capacità di farina fino a 3 kg, supportata da una vasca con capacità da 4 a 10 litri, così da coprire sia piccole che medie produzioni. Il timer integrato da 0 a 30 minuti permette di impostare con precisione i tempi di lavoro, riducendo i controlli manuali e migliorando

l'organizzazione in laboratorio.

Variazione elettronica della velocità

La variazione elettronica della velocità consente di adattare il funzionamento dell'impastatrice alle diverse preparazioni, passando con facilità da lavorazioni lente a più veloci senza rinunciare alla qualità dell'impasto. Questo rende la BE-10 una soluzione versatile, adatta a più ricette e consistenze.

Struttura e dotazione

Il modello BE-10 è un'impastatrice da banco dotata di caricatore da esterno e piedini in acciaio inossidabile, studiati per garantire stabilità durante il lavoro. In dotazione sono inclusi gancio per impastare, pala di miscelazione e frusta, così da coprire le principali lavorazioni di panificazione, pasticceria e gastronomia.

Alimentazione e potenza

L'impastatrice lavora con alimentazione 230 V / 50-60 Hz / 1~ ed è equipaggiata con una potenza di 550 W / 750 W, dimensionata per un utilizzo intensivo in ambito professionale. Il motore per lavoro intensivo contribuisce a mantenere costanti le prestazioni anche in caso di utilizzo frequente durante la giornata.

Dimensioni e peso

Nonostante la sua capacità, la BE-10 mantiene dimensioni adatte al posizionamento su banco: lunghezza 41 cm, profondità 52,3 cm e altezza 68,8 cm, per un peso complessivo di 44 kg. Queste caratteristiche la rendono una macchina robusta ma compatta, facilmente integrabile negli spazi di lavoro già esistenti.

Riepilogo specifiche tecniche

- Capacità di farina: 3 kg
- Capacità vasca: da 4 a 10 litri
- Capacità LT: 10
- Timer: 0-30 minuti
- Potenza: 550 W / 750 W
- Motore per lavoro intensivo
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz / 1~
- Variazione elettronica della velocità
- Caricatore da esterno
- Modello da banco
- Piedini in acciaio inossidabile
- Gancio per impastare
- Pala di miscelazione
- Frusta
- Peso: 44 kg
- Lunghezza: 41 cm
- Profondità: 52,3 cm
- Altezza: 68,8 cm

Vantaggi principali per la cucina professionale

Grazie alla combinazione tra vasca da 10 litri, motore per lavoro intensivo e variazione elettronica della velocità, questa impastatrice permette di ottenere impasti omogenei con meno interventi manuali, riducendo tempi e fatica per il personale di cucina. La dotazione completa di accessori consente di passare rapidamente da impasti più compatti a creme e miscele più leggere, usando una sola macchina anziché più attrezzature. La struttura da banco, compatta ma stabile, aiuta inoltre a ottimizzare lo spazio senza rinunciare a capacità e prestazioni tipiche delle impastatrici professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	68.8
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	41
Profondità (cm)	52.3