

SKU: BM-5

## Sammic

# Impastatrice planetaria professionale Modello BM-5 per la preparazione di paste di farina



## Descrizione

### Impastatrice planetaria professionale BM-5 Sammic 5 litri

L'impastatrice planetaria professionale modello BM-5 di Sammic è una macchina da banco compatta studiata per la preparazione di paste di farina e molte altre preparazioni in ambienti professionali fino a circa 50 coperti. È pensata per panetterie, pasticcerie, piccoli laboratori, gastronomie, bar e ristoranti che vogliono una planetaria affidabile, con capacità vasca da 5 litri e un controllo accurato della velocità di lavoro.

La costruzione professionale e la dotazione di utensili dedicati la rendono adatta tanto agli impasti quanto ai montaggi e alle salse, con un ingombro ridotto che facilita l'inserimento su banchi di lavoro già organizzati. Il livello di rumorosità contenuto contribuisce al comfort di utilizzo in locali di piccole dimensioni.

### Uso quotidiano in cucina e laboratorio

La BM-5 è progettata per la preparazione di paste di farina (pane, pan di Spagna e altre basi dolci), albumi montati (soufflé, meringhe), salse come maionese e impasti a base di carne o altri ingredienti. La capacità in farina è indicata in circa 1-1,5 kg in funzione dell'idratazione (60% acqua), sufficiente per gestire piccoli lotti ripetuti nel corso della giornata.

Grazie al controllo continuo della velocità dell'utensile è possibile adattare il regime di rotazione alle diverse fasi della lavorazione, passando da una miscelazione lenta e controllata a montaggi più energici, senza perdere stabilità. Il sollevamento della vasca tramite leva e la presenza della protezione con doppio microinterruttore agevolano il lavoro quotidiano e migliorano la sicurezza.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, l'impastatrice BM-5 è dotata di un motore con potenza totale di 250 W, dimensionata per un uso professionale di media intensità sulla capacità vasca da 5 litri. La velocità dell'utensile è regolabile in un intervallo che consente di affrontare sia lavorazioni lente, sia montaggi più veloci, mantenendo un buon controllo sul risultato finale.

- Modello: BM-5.
- Marca: Sammic.
- Capacità vasca: 5 litri.
- Capacità in farina (60% acqua): circa 1-1,5 kg.
- Potenza totale: 250 W.
- Velocità utensile: circa 35-192 rpm.
- Tipo di utilizzo: medium duty (uso medio, non intensivo industriale).
- Controllo velocità: regolazione continua/elettronica della velocità.
- Modello da banco con vasca da 5 litri.

## Caratteristiche costruttive e dimensionali

La BM-5 è una planetaria da banco compatta, con dimensioni adatte a essere inserita su piani di lavoro già affollati, senza rinunciare alla stabilità. La vasca inox e gli utensili in dotazione sono progettati per un uso professionale e per un contatto sicuro con gli alimenti, in linea con le principali normative igieniche.

- Dimensioni esterne (L x P x H): circa 310 x 382 x 537 mm.
- Peso netto: circa 16,5 kg.
- Livello di rumore a 1 metro: inferiore a 80 dB(A) (rumore di fondo indicativo 45 dB(A)).
- Vasca in acciaio inox con sollevamento a leva.
- Protezione vasca retrattile con doppio microinterruttore (posizione vasca e protezione).
- Apparecchio certificato NSF per igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con alimenti.

## Dotazioni incluse

L'impastatrice planetaria BM-5 viene fornita completa degli utensili essenziali per coprire le principali preparazioni: impasti, miscele e montaggi.

- Vasca in acciaio inox 5 litri.
- Spiral hook (gancio a spirale) per impasti pesanti di pane e pasta.
- Paddle (spatola/foglia) per impasti morbidi, paste e miscele.
- Frusta (balloon beater) per montaggio di albumi, panna e creme.
- Protezione vasca con doppio microinterruttore di sicurezza.

## Perché scegliere l'impastatrice BM-5

L'impastatrice planetaria BM-5 Sammic è una soluzione adatta a chi cerca una planetaria da banco da 5 litri con potenza 250 W, pensata per un uso professionale di media intensità. La combinazione tra regolazione continua della velocità, dotazione completa di utensili e struttura compatta la rende

ideale per laboratori, cucine e locali fino a circa 50 coperti.

Per pane, dolci, montaggi e salse, la BM-5 offre una scheda tecnica chiara, dispositivi di sicurezza integrati, certificazione NSF e una costruzione progettata per durare nel tempo, diventando un alleato affidabile nella preparazione quotidiana di impasti e miscele in piccoli contesti professionali.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	53,7
Capacità LT	5
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	31
Profondità (cm)	38,2