



Impastatrici planetarie

Planetarie e impastatrici industriali: montano, miscelano e impastano

Particolarmente indicate per laboratori, forni, pasticcerie, pizzerie, ecc.



■ Versatilità e sicurezza nell'uso

- Protezione di sicurezza ad azionamento manuale.
- Sollevamento-abbassamento della ciotola mediante apposita leva.
- Con doppio microruttore di sicurezza.
- Ciotola in acciaio inox.
- Facile da pulire.

■ Dotate di gancio impastatore, pala miscelatrice e sbattitore con fruste

- **Gancio impastatore:** per ottenere pasta per pane, dolci, pizza, croissant, biscotti.
- **Paletta miscelatrice:** consente di preparare creme, impasti per torte, ecc.
- **Sbattitore con fruste:** per montare albumi, meringhe, maionese, creme morbide, ecc.

■ BM-5 / BM-5E

- Particolarmente indicate da banco.
- Variatore di velocità con sistema continuo, senza scaglioni.
- **BM-5:** per un lavoro intensivo.
- **BM-5E:** motore universale.

■ BE-10/20/30/40

- La gamma di impiastatrici **BE di SAMMIC** prevede robusti motori trifase alimentati da variatori elettronici estremamente affidabili. I frullatori possono quindi essere collegati all'alimentazione elettrica mediante presa monofase.
- **BE-10:** modello ideale da banco.
- **BE-20 / 30 / 40:** modelli da pavimento.
- Timer elettronico 0-30 min e possibilità di funzionamento continuo.
- Segnale acustico al termine del ciclo.
- Variazione elettronica di velocità.
- Indicazione protezioni non attive.
- Modelli combinati disponibili per tutta la gamma BE.
- Facile accesso agli accessori, situati nella parte frontale.
- Accessori disponibili: tritacarne, affettatrice-grattugia e pressapure.
- Protezione rinforzata contro l'acqua.
- Piedini in acciaio inox.
- Colonna in acciaio inox opzionale per BE-20/30.
- Paiolo robusto e resistente.
- Manutenzione e riparazione semplice.
- **Opzionale per BE-20:** riduzione a 10 l.
- **Opzionale per BE-30:** riduzione a 10 l.
- **Opzionale per BE-40:** riduzione a 20 l.

■ Accessori opzionali

- Riduzione per BE-20 / 30 / 40.
- Ciotole supplementari.
- Accessori per modelli combinati.
- Carrelli per la vasca.
- Kit-base con ruote per l'impastatrice.

Consultare modelli disponibili per barche.



BEANO



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUIDA ALLA SCELTA						
Capacità della vasca	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Capacità en farina (60% acqua)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
CARATTERISTICHE						
Potenza Totale	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
Velocità dell'utile	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
Velocità planetaria	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
Temporizzatore (min-max)			0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensioni esterne	310 x 382 x 537 mm	310 x 382 x 537 mm	410 x 523 x 688 mm	520 x 733 x 1152 mm	528 x 764 x 1152 mm	586 x 777 x 1202 mm
Peso netto	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg



Una soluzione completa
Dotato di vasca + 3 accessori.



Conforme alla norma UNE-EN 454/2015

Modelli BE: conformi a UNE-EN 454/2015



REANO

IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5E

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso standard.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500180	Impastatrice planetaria BM-5E 230/50-60/1	5 l	983€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.





IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso intensivo.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500170	Impastatrice planetaria BM-5 230/50-60/1	5 l	1.233€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Misceleatore, per tutti i tipi di emulsione.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-10 / BE-10C

Modello da banco. Vasca da 10 litri.

Modello C, con presa per accessori.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500210	Impastatrice planetaria BE-10 230/50-60/1	10 l	2.625€
1500211	Impastatrice planetaria BE-10C 230/50-60/1	10 l	2.883€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per gli impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500220	Impastatrice planetaria BE-20 230/50-60/1	20 l	4.303€
1500223	Impastatrice planetaria BE-20I 230/50-60/1	20 l	4.773€
1500221	Impastatrice planetaria BE-20C 230/50-60/1	20 l	4.912€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Misceleatore, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzature per riduzione a 10 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.





IMPASTATRICI PLANETARIE BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modello a pavimento. Vasca da 30 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500280	Impastatrice planetaria BE-30 230/50-60/1	30 l	4.818€
1500282	Impastatrice planetaria BE-30I 230/50-60/1	30 l	5.346€
1500281	Impastatrice planetaria BE-30C 230/50-60/1	30 l	5.503€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa per accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzatura di riduzione a 10l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.

IMPASTATRICI PLANETARIE BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modello a pavimento. Vasca da 40 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500240	Impastatrice planetaria BE-40 230/50-60/1	40 l	6.974€
1500246	Impastatrice planetaria BE-40I 230/50-60/1	40 l	7.370€
1500241	Impastatrice planetaria BE-40C 230/50-60/1	40 l	7.317€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa per accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzature di riduzione a 20 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.

ACCESSORI

Vasche per impastatrici planetarie

Vasche aggiuntive per impastatrici planetarie Sammic.

Vasca in acciaio inossidabile AISI-304 per impastatrici planetarie BM / BE di Sammic. Robuste e resistenti.

		Prezzo
2502305	Vasca BM-5	126€
2509494	Vasca BE-10	176€
2509495	Vasca BE-20	256€
2509564	Vasca BE-30 (>10/2016)	459€
2509497	Vasca BE-40	513€

Attrezzature per riduzione

Per impastatrici planetarie.

Consentono di ottenere produzioni minori nelle impastatrice di maggior capacità.

- Vasca da 10 litri e utensili per BE-20.
- Vasca da 10 litri e utensili per BE-30.
- Vasca da 20 litri e utensili per BE-40.

Si compone di una vasca e tre utensili:

- Gancio a spirale per impastare (alluminio).
- Spatola di miscelazione (alluminio).
- Frusta (inox).

		Prezzo
1500222	Set da 10 litri BE-20	675€
1500296	Set da 10 litri BE-30	807€
1500242	Set da 20 litri BE-40	927€

Carrelli per vasche

Carrelli per il trasporto della vasca.

- Facilità di movimento della vasca.
- Fabbricato in acciaio inossidabile altamente resistente.
- Vasca non inclusa.

		Prezzo
1500260	Carrello vasca 20 l	500€
1500261	Carrello vasca 30 l	500€
1500262	Carrello vasca 40 l	500€

Kit base con ruote

Per spostare l'impastatrice planetaria.

Appositamente progettato per utenti che abbiano l'esigenza di spostare continuamente l'impastatrice planetaria.

- Struttura in acciaio inossidabile.
- Con leva.

Nota: non adatto per modelli da 5 e 10 litri.

		Prezzo
1500265	Kit ruota impastatrici planetarie BE	385€





Tagliaverdure-Grattugia CR-143

Per tagliare qualsiasi tipo di verdura e ortaggio e grattugiare formaggi , pane, cioccolato, mandorle, ecc. Devono essere aggiunti i dischi e le griglie.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).
- I dischi e i filtri che completano l'apparecchiatura sono uguali a quelli del tagliaverdure CA-31.
- Disco da taglio massimo: 14mm

		Prezzo
1010026	Tagliaverdure CR-143	538€



Tritacarne HM-71

Per tritare piccole quantità di carne nelle migliori condizioni di igiene.

Accessori tritacarne dotati di 1 lama e 2 piastre da 4.5 e 8 mm.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).

		Prezzo
1010045	Tritacarne HM-71	509€



Passapurè P-132

Permette una purea omogenea ideale per le patate al forno, fagioli bolliti, carote, frutta e verdura.

Per macchine con opzione combinata.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).

		Prezzo
1010052	Passatutto P-132	599€