

## Impastatrici planetarie - SERIE PL

*Planetary Mixers - Mélangeurs planétaires  
Планетарные миксеры*



MODELLO	CAPACITÀ VASCA (L)	MOTORE (kW)	LARGHEZZA (mm)	LUNGHEZZA (mm)	ALTEZZA (mm)	PESO (kg)
<i>Model</i>	<i>Bowl capacity (L)</i>	<i>Motor (kW)</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Weight (kg)</i>
<i>Modèle</i>	<i>Capacité (L)</i>	<i>Moteur (kW)</i>	<i>Largeur (mm)</i>	<i>Longueur (mm)</i>	<i>Hauteur (mm)</i>	<i>Poids (kg)</i>
<i>Модель</i>	<i>Емкость дежи (л)</i>	<i>Двигатель (кВт)</i>	<i>Ширина (мм)</i>	<i>Длина (мм)</i>	<i>Высота (мм)</i>	<i>Вес (кг)</i>
PL 30	30	1,1	550	820	1340	200
PL 40	40	1,5	630	920	1510	280
PL 60	60	1,5	630	920	1510	285

## CARATTERISTICHE

Features - Caractéristiques - Функции

### SERIE PL



#### Impastatrici planetarie

Le impastatrici planetarie Serie PL sono macchine concepite per il settore pasticceria e destinate alla realizzazione di impasti di media dimensione.

- Struttura della macchina in acciaio verniciato.
- Coperchio testa in ABS.
- Braccio porta vasca abbassabile.
- Protezione vasca con griglia in acciaio inox.
- Trasmissione di potenza a cinghia.
- Variazione elettronica della velocità.
- Pannello comandi con pulsanti elettromeccanici.
- Utensili in acciaio inox (frusta fili fini, gancio, spatola).

### SERIE PL



#### Planetary Mixers

The planetary mixers Serie PL are machines designed for the bakery sector and intended for making medium-sized dough.

- Painted steel machine frame.
- ABS head cover.
- Lowerable tank support arm.
- Tank guard with stainless steel grid.
- Belt power transmission.
- Electronic speed variation.
- Control panel with electromechanical buttons.
- Stainless steel utensils (fine-wire whisk, hook, spatula).

### SERIE PL



#### Mélangeurs planétaires

Les pétrins planétaires de la série PL sont des machines conçues pour le secteur de la pâtisserie et destinées à la fabrication de pâtes de taille moyenne.

- Châssis de la machine en acier peint.
- Couvercle en ABS.
- Bras de support du réservoir abaissable.
- Protection du réservoir avec grille en acier inoxydable.
- Transmission de puissance par courroie.
- Variation électronique de la vitesse.
- Panneau de commande avec boutons électromécaniques.
- Ustensiles en acier inoxydable (fouet à fil fin, crochet, spatule).

### SERIE PL



#### Планетарные миксеры

Планетарные миксеры серии PL - это машины, разработанные для кондитерского сектора и предназначенные для приготовления теста среднего размера.

- Окрашенная стальная рама машины.
- Крышка головки ABS.
- Опускаемый опорный кронштейн бака.
- Защитное ограждение резервуара с решеткой из нержавеющей стали.
- Ременная передача энергии.
- Электронное изменение скорости.
- Панель управления с электромеханическими кнопками.
- Посуда из нержавеющей стали (венчик с тонкой проволокой, крюк, лопатка).