



PLANETARIA PLANETARY MIXER BATEUR MÉLANGEUR PLANETENRÜHRMASCHINE AMASADORA PLANETARIA



Mescolatrici planetarie d'avanguardia realizzate con gli stessi standard di potenza e robustezza delle planetarie di grosse dimensioni. Dotate di un nuovo pannello di comando con variatore digitale che combina affidabilità e versatilità. La sicurezza è garantita dall'applicazione di tutti gli accorgimenti necessari per l'attrezzatura professionale. Trasmissione meccanica con ingranaggi autolubrificanti. Disponibili sia nella versione da banco (modello PLB 20/V) che a colonna (modello PL 30/V). Dotazione di serie: 1 frusta, 1 spirale ed 1 spatola.



State of the art planetary mixers made with the same standards of power and strength of our larger planetary models. Equipped with a new control panel with digital speed variation which combine reliability and versatility. Safety is guaranteed by the application of all devices required for professional equipment. Mechanical transmission with self-lubricating gears. Available both in bench version (model PLB 20/V) and with column (model PL 30/V). Standard equipment: 1 whisk, 1 spatula and 1 spiral.



Mélangeurs planétaires d'avant-garde réalisés avec les critères de puissance et robustesse des machines de grande capacité. Elles sont équipés avec un neuf tableau de contrôle avec variateur de vitesse digitale qui combine fiabilité et résistance. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel. Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants. Disponibles soit dans la version petite (modèle PLB 20/V) que avec colonne (modèle PL 30/V).

Equipement de série: 1 fouet, 1 spatule et 1 spirale.



Zukunftsweisende Planetenrührmaschinen, deren Leistungsstandard und Robustheit denen großer Planetenrührmaschinen entsprechen. Mit neuem Schaltpanel mit digitalem Wahltaster, der Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit kombiniert. Die Sicherheit wird durch die für professionelle Maschinen verwendeten Sicherheitseinrichtungen gewährleistet. Selbstschmierendes, mechanisches Getriebe. Als Tischmodell (Modell PLB 20/V) oder als Standgerät (Modell PL 30/V) erhältlich. Standard Ausstattung: 1 Rührbesen, 1 Knetspirale, 1 Teigspachtel.



PLB 20/V



PL 30/V

Modello Model Modèle Modell	Capacità Capacity Capacité Fassungsvermögen	Velocità Speed Vitesse Geschwindigkeit	Potenza Power Puissance Leistung	Larghezza Width Largeur Breite	Lunghezza Length Longueur Länge	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
	(l)		(Kw) (HP)	(cm)	(cm)	(cm)	(kg)
PLB 20/V	20*	Variable Adjustable Variable-Veränderlich	0,75 1,60	47	63	75	48
PL 30/V	30*	Variable Adjustable Variable-Veränderlich	1,10 1,60	73	87	145	165

*Capacità massima variabile in base al tipo di impasto / Max capacity changeable according to the kind of mixture
Capacité max variable d'après la typologie du pétrissage / Max Fassungsvermögen veränderliche je nach Gemischttyp

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso / The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice / La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis