HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

PL10ECO

Descrizione

IMPASTATRICI PLANETARIE ECO

Impastatrici planetarie da banco da 7, 10 e 20 litri e da pavimento da 30 lt., con motori ventilati da 450, 1100 e 1500 W
(escluso mod. PL7 che ha il motore CC) alimentati a 230 Volt.

Cambio meccanico a 3 velocità mod.lli PL10ECO, PL20ECO e PL30ECO, variatore di velocità mod. PL7ECO (quest'ultimo modello è indicato per impasti morbidi e per impasti di media consistenza, es. pane e pizza, si consiglia max 1 Kg. di farina, non è adatto per impasti duri, es. taralli, pasta all'uovo).

Sistema di riduzione tramite ingranaggi in metallo.
Struttura realizzata in fusione di alluminio colore grigio mod. PL7ECO, in fusione di ghisa colore grigio mod.lli PL10ECO e PL20ECO, in carpenteria smaltata colore grigio mod. PL30ECO.

Vasca in Acciaio Inox AISI 304.
Fornite di 3 utensili: Frusta in fusione di alluminio e fili in acciaio, spatola e gancio in fusione di alluminio.
Dispositivo di sicurezza sul sollevamento della vasca e sulla griglia. Pulsante MARCIA/ARRESTO.

PL10ECO
DA BANCO
Vasca 10 lt
Potenza 450W
Cambio meccanico a 3 velocità

MARCHIO CE

PL10ECO

Caratteristiche tecniche:

- Farina Max: 2 Kg
- Impasto Max: 3 Kg
- N° chiare d'uovo : 30

- Alimentazione: 230 V
- Dimensioni: 440 x 500 x 630 mm (L x P x H).
- Potenza motore: 450 W
- Peso: 75 Kg
- N° velocità/tipo: 3/meccanico
- RPM frusta: 108/195/355

Accessori in dotazione:

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso