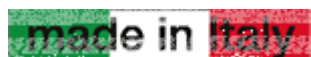




PL20

Descrizione



Mescolatrici planetarie professionali costruite con struttura in metallo verniciato (testata in Acciaio Inox verniciato colore antracite) e gli standard di potenza, robustezza e solidità che contraddistinguono la produzione Made in Italy.

Dotate di piedini antivibrazione, vasca, griglia di protezione con convogliatore per ingredienti, **frusta a fili, spirale e spatola tutto in acciaio inox 18/10.**

Sollevamento della vasca a leva servoassistita (Mod. PL20/30/40/60), con dispositivo di sicurezza. Eccentrico in alluminio alimentare per evitare eventuali ossidazioni che possono entrare in contatto con il prodotto.

Albero porta utensili in acciaio inox 18/10.

Potenti motori asincroni trifase.

Velocità del planetario da 45 a 150 Rpm, per Mod. PL20/30/40/60 e da 40 a 200 Rpm per Mod. 8/10, controllati da un variatore di velocità elettronico con inverter che determina un rapporto utensile/planetario pari a 1/3.

La trasmissione ad ingranaggi autolubrificanti con riduttore meccanico sul blocco testata per il movimento del planetario, garantisce alta affidabilità per le continue lavorazioni.

Pannello di comando 24Volt: pulsante ON/OFF, TIMER (da 0 a 99 min.), VARIATORE ELETTRONICO DI VELOCITÀ, FUNGO DI EMERGENZA.

Emissione acustica inferiore a 70db.

DA BANCO

Vasca 20 lt

Potenza 750 W

Alimentazione 230V

Variatore di velocità

MARCHIO CE

PL20

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 20 lt
- Max Kg di farina con 50% di acqua: 4,5
- Alimentazione: 230 V
- Potenza motore: 750 W
- Velocità rotazione utensile Min/Max RPM: 45/180
- Dimensioni: 580 x 700 x 865 mm (L x P x H).
- Peso: 74 Kg
- Velocità : variatore elettronico
- Timer digitale/min: 0-99

Scarica PDF prodotto:



Accessori in dotazione:



Accessori opzionali:

FRPL20

Frusta filo 3mm

SPPL20

Spatola

GAPL20

Spirale

VASPL20

Vasca

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso