



PL30

Descrizione

made in Italy

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 contraddistingue 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 l'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 TERRA

Vasca 30 lt

Potenza 1130 W

Alimentazione 400V

Variatore di velocità

MARCHIO CE

PL30

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 30 lt
- Max Kg di farina con 50% di acqua: 7
- Alimentazione: 400 V
- Potenza motore: 1130 W
- Velocità rotazione utensile Min/Max RPM: 40/150
- Dimensioni: 730 x 870 x 1450 mm (L x P x H).
- Peso: 160 Kg
- N° velocità: variatore elettronico
- Timer digitale/min: 0-99

Scarica PDF prodotto:



Accessori in dotazione:



Accessori opzionali:

FRPL30

Frusta filo 3mm

SPPL30

Spatola

GAPL30

Spirale

VASPL30

Vasca

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso