



PL30ECO

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.

PL30ECO

DA PAVIMENTO

Vasca 30 lt

Potenza 1500W

Cambio meccanico a 3 velocità

MARCHIO CE

PL30ECO

Caratteristiche tecniche:

- Farina Max: 6 Kg
- Impasto Max: 9 Kg

- N° chiare d'uovo : 80
- Alimentazione: 230 V
- Dimensioni: 630 x 650 x 1160 mm (L x P x H).
- Potenza motore: 1500 W
- Peso: 125 Kg
- N° velocità /tipo: 3/meccanico
- RPM frusta: 112/206/351

Accessori in dotazione:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso