



Mescolatore planetario Serie PL

Planetary mixer

Mescolatori planetari con variatore di velocità serie PL consigliate per un utilizzo in pasticceria.

Le caratteristiche principali:

- Struttura in acciaio verniciato a forno, montata su solidi piedini di fissaggio a terra;
- La struttura della PL 20 è ridotta rispetto alle altre per essere posizionata su un banco di lavoro;
- Tutte le planetarie modello PL sono dotate di variatore di velocità;
- Vasca in acciaio inox facilmente removibile;
- Dotata di tre utensili che sono: la frusta, la spatola e la spirale;
- Impianto elettrico a normativa vigente CE;
- Gli ingranaggi di movimento sono in bagno d'olio questo per permettere alle nostre planetarie una ridotta manutenzione ed una maggiore durata nel tempo.

Con il potenziometro posto frontalmente alla macchina si regola a piacimento le variazioni di velocità, così da ottenere una migliore lavorazione del prodotto.

* Il Modello PL 40 è disponibile anche in versione con motore a tre velocità.

Planetary mixers with speed variator PL models recommended for use in pastry.

The main features:

- Oven painted steel structure equipped with adjustable feet;
- The structure of the PL 20 is reduced compared to the others to be positioned on a workbench;
- All PL model planetary mixer are equipped with a variable speed;
- Easily removable stainless-steel bowl;
- Equipped with three tools which are: the whisk, the spatula and the spiral;
- Electrical system according to CE regulations;
- The gears are in an oil bath to guarantee our planetary mixers a low required maintenance and durability.

With the handwheel placed on the side of the machine the speed can be adjusted as desired, so as to obtain a better processing of the product.

* Model PL 40 is also available in version with three-speed motor.

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Lt.	L/P/H mm	Kg	kW
PL 05 VAR	5	280 x 415 x 475	14,5	0,3
PL 20 VAR	20	460 x 650 x 900	93	0,75
PL 40 VAR	40	695 x 870 x 1320	230	1,5

