

## – CARATTERISTICHE TECNICHE –

### **Mescolatrici Planetarie serie PL**

*Mixer professionale dotato di leva per la selezione delle 3 velocità.  
L'agitatore dal design epicloidale offre una struttura compatta, garantendo ottima efficienza, risparmio energetico e facilità d'uso, caratteristiche che rendono questo prodotto l'assistente ideale nella preparazione di pane e dolci.*

#### **CARATTERISTICHE**

*Tre utensili in dotazione: frusta piatta, frusta per montare e frusta per impastare*

*Vasca in acciaio estraibile con protezione in filo metallico*

*Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca*

*Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio e motore ventilato*

*Alimentazione a 220 Vac con 3 velocità selezionabili*



<b>Mod. PL 10</b>		<b>Mod. PL 20</b>
Capacità vasca : 10 litri		Capacità vasca : 20 litri
Capacità farina : 2,5 Kg		Capacità farina : 5,5 Kg
Dimensione: 345 x 360 x 630h		Dimensione: 440 x 420 x 770h
Potenza: 450 Watt		Potenza: 1100 Watt
Peso: 40 Kg		Peso: 95 Kg
Imballo: 470x550x750h		Imballo: 570x630x920h