



# INDEX

## PL20

### CARATTERISTICHE TECNICHE

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.

Frusta piatta, frusta per montare e frusta per impastare in dotazione.

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.



#### PL20

Capacità vasca: 20 litri

Capacità farina: 5.5 kg

Dimensione: 515 x 560 x h770 mm

Diametro vasca: 250 mm

Potenza: 1100 Watt

Peso: 105 kg

Imballo: 570 x 630 x h920 mm