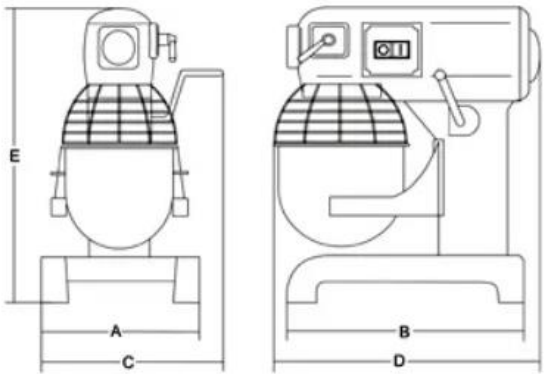
– CARATTERISTICHE TECNICHE –

Mescolatrici Planetarie serie PL30

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



Mod. PL30
Capacità vasca: 30 litri
Dimensioni vasca: Ø360 x 380h
Giri frusta: 1 = 93 2 = 167 3 = 285
Quote: A 580 mm - B 660 mm C 630 mm – D 650 mm E 1230 mm
Potenza: 1500 Watt
Peso: 170 kg
Dimensioni imballo: 730x730x1300h
Peso imballo: 210 kg