

# Mescolatore planetario

## Planetary mixer

### Mezcladora planetaria



#### Accessori



Vasca  
Bowl  
Vasca



Frusta  
Whisk  
Globo



Paletta  
Paddle  
Paleta



Gancio  
Hook  
Gancho



Spirale  
Spiral  
Espiral

Mescolatore planetario ideale per tutti i panifici che producono pasticceria e per tutte le pasticcerie che fanno prodotti di alta qualità.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche
- Vasca, frusta e raschiatore in acciaio inox. Spatola, gancio e spirale in alluminio alimentare o in acciaio su richiesta
- Protezione antinfortunistica secondo la normativa CE
- Timer di serie
- Sollevamento vasca manuale

The planetary mixers PL60 and PL40 are versatile machines suitable for any pastry and bakery product.

- Fabricated steel structure
- 18/10 stainless steel bowl and whisk
- Beater and hook made of high-resistant aluminium
- Timer
- Manual bowl lifting

Mezcladora planetaria ideal para todas las panaderías que producen repostería y para todas las reposterías que hacen productos de alta calidad.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Vasca, globo y roscador de acero inox. Espátula, gancho y espiral en aluminio alimentar o en acero bajo solicitud
- Protección anti infortunios segundo la normativa CE
- Timer de serie
- Levantamiento vasca manual

Modello Model / Modelo		PL40	PL60
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	40	60
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	98×73×148	103×76×155
Peso Weight / Peso	kg	218	242
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,59/1,1/1,5	0,9/1,8/2,2