



# ERCOLE ZURISCHI

*since 1946*

planetaria da banco mod. PL 10

## CARATTERISTICHE TECNICHE

PL10 è una impastatrice planetaria da banco di grande robustezza e funzionalità, ideale per miscelare prodotti montati e piccoli impasti e quindi adatta all'utilizzo in pasticcerie, ristoranti, laboratori artigianali e gelaterie. La praticità di utilizzo e il basso costo di esercizio sono garantite dalle caratteristiche tecniche e costruttive della macchina che è provvista di variatore elettronico di velocità e timer che assicurano cicli di lavoro costanti e precisi.

I tre utensili in dotazione sono facilmente intercambiabili ed garantiscono un mescolamento graduale ed omogeneo degli ingredienti.



## SCHEDA TECNICA

	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITA'	VASCA	PESO	MOTORE	VOLT
<b>PL10</b>	41 CM	76 CM	67 CM	10 LITRI	70 KG	MONOFASE KW 0,75	220/400 V

Via del Lavoro, 3/b - 37068 VIGASIO (VR) - Tel. 045 505553 - Fax 045 6698832

[www.zurischi.it](http://www.zurischi.it) - [info@zurischi.it](mailto:info@zurischi.it)