



ERCOLE ZURISCHI

since 1946

planetaria da banco - mod. PL20

CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina da banco particolarmente indicata nella lavorazione di prodotti dell'industria alimentare-dolciaria: panifici, pasticcerie, gelaterie ecc., dove serve sbattere, montare, ed amalgamare.

Struttura in unica fusione di alluminio assemblata con basamento in ghisa metallica. Le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere. Sicura e silenziosa. Disponibile con motore trifase multivoltaggio (220-400 V) a due velocità o monofase monovoltaggio (220 V) con velocità variabile. Dotata di interruttore generale, commutatore di polarità (1° o 2° velocità) oppure potenziometro, pulsante di marcia e pulsante di arresto. Protezione antinfortunistica. Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (continuo equivalente ponderato A). La vasca e le fruste sono in acciaio inox. La macchina è stata costruita garantendo il rispetto delle norme di infortunistica, igienica ed elettrica vigenti.

A RICHIESTA KIT 10 LITRI >>>



SCHEMA TECNICA

	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITA'	VASCA	PESO	MOTORE	VELOCITA'	VOLT
PL 20 - 2 VELOCITÀ	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	trifase Kw 0,3/0,55	2	220/400 V
PL 20 - 3 VELOCITÀ	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	trifase Kw 0,37-0,55-0,75	3	220/400 V
PL 20 VEL.VARIABILE	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	monofase Kw 0,75	variabile	220 V

Via Roncisvalle, 23 - 37135 VERONA - Tel. e Fax 045 505553

www.zurischi.it - info@zurischi.it