

COSTRUZIONE DI MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE



planetaria da banco mod. PL 10



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 è il basso costo di esercizio sono garantite dalla 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.



 **Prodotto Artigianale Italiano**

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

