

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



planetaria da banco
mod. PL 20



 **Prodotto Artigianale Italiano**

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.



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITA	VASCA	PESO	MOTORE	VELOCITA'	VOLT
PL20-2 VELOCITA	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	TRIFASE KW 0,5/0,75	2	220/400 V
PL20 VEL VARIABILE	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	MONOFASE KW 0,75	VARIABILE	220V

