

IT Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS - vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio - microinterruttore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

EN Planetary mixer with speed variator and mechanical controls and inverter. Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Frame coated with scratch-proof paint - upper casing in ABS - bowl, whip and bowl protector in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and bowl protector - removable bowl - quick tool connection.

FR Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve et sur la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

DE Planetenmischer mit Drehzahlregler, mechanischer Steuerung und Umrichter. Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Obergehäuse aus Kunststoff - Teigschüssel, Rührersatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

ES Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterrupción en la protección del bol y en el bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

RU Планетарный тестомес с регулятором скорости, механическим управлением и инвертором. Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - пластиковый верхний кожух - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали AISI 304 - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта.

	PLN20V	PLN40V	PLN60V	PLN80V
	0,75 kW (1 HP)	2,2 kW (3 HP)	3 kW (4 HP)	
	400V/3N/50-60Hz			
	230V/1N/50-60Hz	-		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0+30'			
	20 L	40 L	60 L	80 L
	min. 30 - max.120 rpm			
	700 x 500 x 1200(h) mm	910 x 650 x 1520(h) mm	1000 x 680 x 1600(h) mm	
				
	110 Kg	250 Kg	280 Kg	290 Kg
	136 Kg	260 Kg	295 Kg	310 Kg
	890 x 680 x 1400(h) mm	1100 x 800 x 1800(h) mm		
	0,847 m³	1,584 m³		
				
	4640 €	7250 €	8430 €	10240 €
	4430 €	-	-	-
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €				