



IMPASTATRICI PLANETARIE PLN

NEW

ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL MODELO	PLN12BV	PLN20BV	PLN20M	PLN20V	PLN40M	PLN40V
POTENZA POTENCIA POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,5 kW		0,5/0,75/1,1 kW	0,75 kW	0,75/1/1,3 kW	2,2 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACION	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПИТАНИЕ	230V/1N/50-60 Hz		400V/3N/50 Hz	230V/1N/50-60 Hz 400V/3N/50-60 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50-60 Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	min. 30 rpm max 120 rpm		30-60-120 rpm	min. 30 rpm max 120 rpm	30-60-120 rpm	min. 30 rpm max 120 rpm
TIMER TIMER TIMER	TIMER TEMPORISADOR ТАЙМЕР	meccanico/mechanic 0÷30'					
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVÉ DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERRABMESSUNGEN ПАРАМЕТРЫ ДЮЖИ	12 lt.	20 lt.			40 lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	550x400x640h (mm)		700x500x1200h (mm)		910x650x1520h (mm)	
PESO NETTO PODS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BIC NETTO	47 kg	56 kg	110 kg		250 kg	
PESO LORDO IN PODS BRUT IN PESO BRUTO IN	GROSS WEIGHT IN BRUTTOGEWICHT IN BIC BRUTO IN	55 kg	64 kg	136 kg		260 kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		490x750x900h (mm)		890x680x1400h (mm)		1100x800x1800h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,331 m ³		0,847 m ³		1,584 m ³	



Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisús, bizcocho, pastaflora, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura revestida con pintura anti arañazos, cárter superior de ABS - cuba, batidor y protección de la cuba en acero inox (protección de la cuba de policarbonato para los modelos PLN12BV-20BV) - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en protección cuba y cuba - cuba extraíble - enganche rápido de utensilios - motor de 3 velocidades y mandos mecánicos para los modelos PLN20M-40M-60M - variador con inversor y mandos mecánicos para los modelos PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - variador con inversor y mandos digitales para los modelos PLN40D-60D-80D - los modelos PLN12BV-20BV son de mostrador.

Accesorios: Carro de extracción de cuba en los modelos de 40-60-80 l. - kit reducción (cuba+batidor+gancho+espátula) 80/60 l. - 80/40 l. - 60/40 l. 60/20 l. 40/20 l.

Opcional: elevación eléctrica de la cuba en los modelos PLN40D-60D-80D.



Машина для различных видов теста, таких как тесто для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, булочек, профитролей, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.п. Конструкция с устойчивым к царапинам покрытием, верхний картер из АБС-пластика - емкость, венчик и защита емкости из н/ж стали (защита емкости из поликарбоната для моделей PLN12BV-20BV) - крюк и лопатка из алюминия - микровыключатель на защитном приспособлении емкости и емкости - извлекаемая емкость - быстроразъемное крепление инструментов - 3-х скоростной двигатель и механические устройства управления для моделей PLN20M-40M-60M - вариатор с инвертором и механические устройства управления для моделей PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - вариатор с инвертором и цифровые устройства управления для моделей PLN40D-60D-80D - модели PLN12BV-20BV являются настольными.

Комплектующие: Тележка для извлечения емкости для моделей на 40-60-80 л - переходной комплект (емкость+венчик+крюк+лопатка) 80/60 л - 80/40 л - 60/40 л 60/20 л. 40/20 л.

Опции: электрическое устройство для подъема емкости для моделей PLN40D-60D-80D.

PLN40D	PLN60M	PLN60V	PLN60D	PLN80V	PLN80D
2,2 kW	1,1/1,5/1,7 kW	3 kW		3 kW	
400V/3N/50-60 Hz	400V/3N/50 Hz	400V/3N/50-60 Hz		400V/3N/50-60 Hz	
min. 30 rpm max 120 rpm	30-60-120 rpm	min. 30 rpm max 120 rpm		min. 30 rpm max 120 rpm	
/	meccanico/mechanic 0÷30'		/	meccanico/mechanic 0÷30'	/
40 lt.	60 lt.			80 lt.	
910x650x1520h (mm)	1000x680x1600h (mm)				
250 kg	280 kg			290 kg	
260 kg	295 kg			310 kg	
1100x800x1800h (mm)					
1,584 m³					

