

PLANETENMISCHER PLN20M

SKU: PLN20M



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)</u>
Stromversorgung	<u>400V/3/50Hz</u>
Zeitschaltuhr	<u>Meccanico – 0÷30'</u>
Schüsselgröße (L)	<u>20 L</u>
Drehzahl (U/min)	<u>30-60-120 rpm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>735 x 467 x 1274(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>110</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>136</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>890 x 680 x 1400(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.847</u>

Planetenmischer mit 3-Gänge-Drehzahlregler und mechanischer Steuerung. 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, Rührereinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl AISI 304 - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung.

