

Mescolatrice planetaria

7-10-20 lt

planetary mixer_melangeuses planetaires_mezcoladora planetaria



PL 20



PL 10



PL JOLLY



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. All planetary mixers feature variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses variables (inverseur). All mixers come with an integrated timer. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras.



Tre utensili in acciaio inox: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Protezione in ABS trasparente. Three outils d'acier inox: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Guard of transparent ABS. Trois outils en acier inox: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Protection en ABS transparent. Tres utensilios de acero inoxidable. Protección de ABS transparente.

■ PL JOLLY: frusta-gancio-spatola/testa rialzabile. PL JOLLY: whisk-hook-blade/tilting head. PL JOLLY: fouet-crochet-lame/tête renversable. PL JOLLY: batidor-gancho-paleta/inclinación de la cabeza

■ PL10VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL10VAR: whisk-spiral-blade/fixed head. PL10VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL10VAR: batidor-espiral-paleta/cabeza fija.

■ PL20VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL20VAR: whisk-spiral-blade/fixed head. PL20VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL20VAR: batidor-espiral-paleta/cabeza fija.

Mescolatrice planetaria 7/10/20

Planetary mixer 7/10/20

Melangeuses planetaires 7/10/20

Mezcoladora planetaria 7/10/20

modello model	capacità vasca bowl capacity	velocità speeds	velocità variabile variable speeds utensile / tool rpm	potenza power kW	dimensioni dimensions (WxDxH) mm	peso weight Kg
PL/JOLLY	6,8	variable	75 → 660	0,28	230X410X420h	17
PL10/VAR	10	variable	105 → 450	0,37	430X480X570h	34
PL20/VAR	20	variable	105 → 450	0,75	470X630X750	48

STRUMENTI - TOOLS



SPIRALE-SPIRAL

IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. KNEADING: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



FRUSTA-WHIP

EMULSIONE/MONTATURA: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte. EMULSION/BEATEN: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.



SPATOLA-BEATER

MESCOLAZIONE: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde. MIXING: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.



GANCIO-HOOK

IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi d'impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. KNEADING: the kneading must sometimes be performed in 2 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.