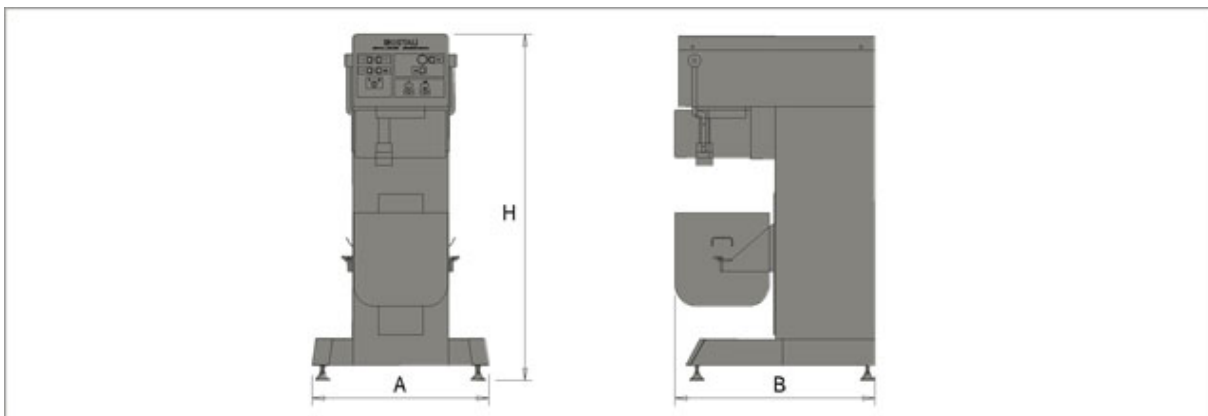


Planetarie



PL60-35 HD

La macchina ideale per la produzione di paste frolle, paste battute, creme montate, ecc. L'ampio range di velocità garantisce un'ottima aerazione della pasta.



	Vasca	Velocità	Potenza	Dimensioni			Peso	Tensione
				A	B	H		
	I	giri/min.	kW	mm	mm	mm	Kg	V/N/Hz
PL 60/35 POWER SPEED	60/35	100 + 850	3,5	815	950	1600	420	400/3/50
PL 60/35 HD	60/35	140 + 620	2,2	700	950	1560	420	400/3/50
PL 35/20 LD	35/20	230/300/470	1,4	490	850	1310	300	400/3/50
PL 20	20	255/520	0,65	450	670	1120	110	400/3/50