

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 (protezione vasca in policarbonato per i modelli PLN12BV-20BV) - uncino e spatola in alluminio - microinterruptore su protezione vasca e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - motore a 3 velocità e comandi meccanici per i modelli PLN20M-40M-60M - variatore con inverter e comandi meccanici per i modelli PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - variatore con inverter e comandi digitali per i modelli PLN40D-60D-80D - i modelli PLN12BV-20BV sono da banco.

Accessori: Carrello estrazione vasca per i modelli da 40-60-80lt. - kit riduzione (vasca+frusta+uncino+spatola) 80/60lt. - 80/40lt. - 60/40lt. 60/20lt. 40/20lt.

Optional: sollevamento elettrico della vasca per i modelli PLN40D-60D-80D.

Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponges, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Structure coated with scratch-proof paint, upper ABS casing - tank, whisk and tank protection in stainless steel (tank protection in polycarbonate for PLN12BV-20BV models) - aluminium hook and spatula - micro switch on tank protection and tank - removable tank - tools quick coupling - 3-speed motor and mechanical controls for models PLN20M-40M-60M - changer with inverter and mechanical controls for models PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - changer with inverter and digital controls for models PLN40D-60D-80D - models PLN12BV-20BV are counter models.

Accessories: Tank extraction trolley for 40-60-80 L models - reduction kit (tank+whisk+hook+spatula) 80/60 L - 80/40 L. - 60/40 L. 60/20 L 40/20 L

Options: Electric tank lifter for models PLN40D-60D-80D.

Machine pour différents types de pâte comme : pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux, gâteaux de Savoie, pâte brisée, meringues, purées, sauces diverses, crème fouettée, etc. Structure recouverte avec une peinture anti-écaillures, carter supérieur en ABS - cuve, fouet et protection de la cuve en acier inox (protection de la cuve en polycarbonate pour les modèles PLN12BV-20BV) - crochet et spatule en aluminium - micro-interrupteur sur protection cuve et cuve - cuve amovible - enclenchement rapide des outils - moteur à 3 vitesses et commandes mécaniques pour les modèles PLN20M-40M-60M - variateur avec inverseur et commandes mécaniques pour les modèles PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - variateur avec inverseur et commandes numériques pour les modèles PLN40D-60D-80D - les modèles PLN12BV-20BV sont de comptoir.

Accessoires : Chariot d'extraction de la cuve pour les modèles de 40-60-80 l. - kit réduction (cuve + fouet + crochet + spatule) 80/60 l. - 80/40 l. - 60/40 l. 60/20 l. 40/20 l.

Option : soulèvement électrique de la cuve pour les modèles PLN40D-60D-80D.

Maschine für verschiedene Arten von Teig, wie Pizza, Gebäck, Croissants, Brioches, Bigné, Biskuitkuchen, Mürbteig, Baisers, Püree, verschiedene Soßen, Schlagsahne, etc. Struktur mit kratzfester Lackierung, oberes Gehäuse aus ABS - Teigschüssel, Rührreinsatz und Wannenschutz aus Edelstahl (Wannenschutz aus Polycarbonat für die Modelle PLN12BV-20BV) - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Wannenschutz und Teigschüssel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - Motor mit 3 Geschwindigkeiten und mechanischen Steuerungen für die Modelle PLN20M-40M-60M - Geschwindigkeitsregler mit Inverter und mechanischen Steuerungen für die Modelle PLN12BV-20BV-20V-40V-60V-80V - Geschwindigkeitsregler mit Inverter und digitalen Steuerungen für die Modelle PLN40D-60D-80D - die Modelle PLN12BV-20BV sind Tischmodelle.

Zubehör: Ausziehbarer Teigschüsselwagen für die Modelle 40-60-80 l - Satz Reduzierung (Teigschüssel+Rührreinsatz+Haken+Spachtel) 80/60 l - 80/40 l - 60/40 l 60/20 Liter 40/20 Liter

Optional: elektrisches Anheben der Teigschüssel für die Modelle PLN40D-60D-80D.





IMPASTATRICI PLANETARIE PLN

NEW

ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	PLN12BV	PLN20BV	PLN20M	PLN20V	PLN40M	PLN40V
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	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 BRANCHEMENT АЛИМЕНТАЦИОН	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	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 ВЕЛОЦИДАД	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 ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	meccanico/mechanic 0÷30'					
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	12 lt.	20 lt.			40 lt.	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	550x400x640h (mm)		700x500x1200h (mm)		910x650x1520h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET ПЕСО НЕТО	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТО	47 kg	56 kg	110 kg		250 kg	
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN ПЕСО БРУТО SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN ВЕС БРУТО SN	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, petisúes, 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 ABS-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 - быстросъемное 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 m ³					

