



USO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL
EQUIPMENT

3 VELOCITÀ
3 SPEED

CITRISA E ACCIAIO
CAST IRON AND
STEEL

FACILMENTE
LAVABILI
EASY TO CLEAN UP



PLANETARIE

PLANETARY MIXERS

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Struttura in ghisa ed acciaio verniciata
- Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304
- Motore asincrono ventilato
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Trasmissione ad ingranaggi
- Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata
- Comandi con pulsante di arresto a fungo a lato
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta

- *Professional equipment*
- *Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants*
- *Painted cast iron and steel structure*
- *Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of AISI 304 stainless steel*
- *Asynchronous ventilated motor*
- *Three speeds*
- *Gears transmission*
- *Fully CE approved with an electrically interlocked*
- *Controls with emergency stop button*
- *Easy to clean up*
- *Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk*

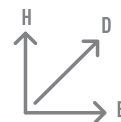


BAKER PG



PG 10

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	110/178/355
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø244x258
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	10
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,5
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	14 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	56,5/56,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	69,0/69,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 500 H. 720



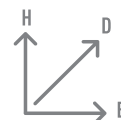
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370 mm
D. 448 mm
H. 606 mm



PG 20

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	104/187/358
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø318x290
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	20
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	4,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	30 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	32 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	86,5/86,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	104,0/104,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 650 H. 900



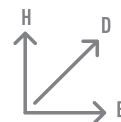
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 530 mm
H. 780 mm



PG 30

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	84/151/270
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø368x365
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	35
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	6,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	45 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	48 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	90,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	116,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 620 D. 660 H. 1020



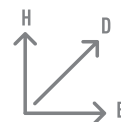
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 550 mm
D. 515 mm
H. 860 mm



PG 40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	84/151/270
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø390x380
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	40
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	8,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	60 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	64 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	155,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	186,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 1400



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 640 mm
H. 1000 mm

