

ITA È una macchina adatta per le medie e grosse pasticcerie, panifici e gelaterie. Costruita interamente in acciaio di grosso spessore è una macchina robusta, silenziosa e di lunga durata. Il cambio della velocità avviene gradualmente mediante un variatore da azionare a macchina in moto mediante un volantino posto sul fronte della macchina. La trasmissione con cinghia la rende la più silenziosa della categoria. La vasca in acciaio inox è regolabile in altezza manualmente mediante un volantino posto sul lato della macchina. È corredata di quattro accessori: (frusta fili fini, frusta fili grossi, gancio e spatola), in acciaio inox a norma di legge. Di serie viene costruita con comandi elettrici in bassa tensione e sistemi antinfortunistici a norma di legge.

ENG This machine has been designed specially for medium to large bakeries, ice-cream and pastry shops. Sturdy and robust construction of thick stamped steel, it ensures maximum durability and silent working. A variator controls gradual speed change, to use only when the machine is running by means of a lever placed on the side of the machine. Belt transmission makes this machine the most silent of its type. It is supplied with four accessories, fine wire whisk, heavy whisk, hook and spatula, all of stainless steel according to laws. Standard machines are built with low-tension electric controls and safety devices according to laws.

FRA C'est une machine appropriée pour les moyennes et grandes pâtisseries, boulangeries et sorbèteries. Construite entièrement en acier et en fonte, c'est une machine robuste, silencieuse, et de longue durée. Le changement de vitesse est graduel moyennant un variateur qu'il faut actionner à machine en marche, au moyen d'un petit volant placé sur le front de la machine. La transmission avec courroies la rend la plus silencieuse de la catégorie. Le bassin en acier inox est réglable en hauteur, manuellement au moyen d'un petit volant placé sur le côté de la machine. Fournie avec quatre accessoires (un fouet à fils fins, un fouet à fils gros, un crochet et une spatule) en acier inox, selon la loi. Construite en série avec les commandes électriques à basse tension et un dispositif de sûreté selon loi.

ESP Es una máquina apta para medianas y grandes pastelerías y heladerías. Construida integralmente en acero estampado de largo espesor, es una máquina robusta, silenciosa y de larga duración. El cambio de velocidad se hace gradualmente por medio de un variador electrónico que se acciona con la máquina en funcionamiento mediante un volante colocado al lado de la máquina. La transmisión con correa la vuelve la más silenciosa de la categoría. La tina en acero inoxidable es regulable en altura manualmente mediante un volante colocado al lado de la máquina. Viene equipada con cuatro accesorios (azote de hilos finos, azote de hilos gruesos, gancho y espátula) en acero inoxidable según normas legales vigentes. La serie viene construida con mandos eléctricos de baja tensión y sistemas según normas legales vigentes.

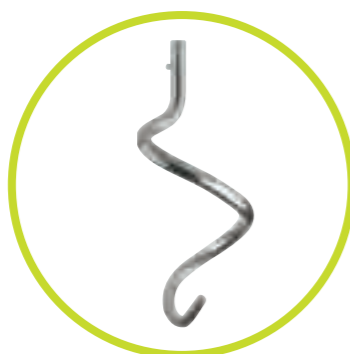


**PL30 VAR
PL30/3**

**PL40 VAR
PL40/3**

**PL60 VAR
PL60/3**

accessori di serie / tools standard / outils en série / utensillos de serie



Spirale-Spiral Hook-Spiral-Espiral



Frusta-Whip-Fouet-Batidor



Spatola-Beater-Palet-Espatula



su richiesta
on request
sur demande
su requesta

Gancio-Hook-Crochet-Gancho



	H	B	P	kg	Lt	Parts	P kW
PL30/3	730x870x1450	165	30	3	3	3	1,1
PL30 VAR	730x870x1450	225	30	*	3	3	1,1
PL40/3	770x900x1600	215	40	3	3	3	1,5
PL40 VAR	770x900x1600	230	40	*	3	3	1,5
PL60/3	770x900x1600	240	60	3	3	3	2,2
PL60 VAR	770x900x1600	240	60	*	3	3	2,2

* variabile-variable-variable-variable
vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles