

IMPASTATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER
PETRIN PLANETAIRE



modello **G7 • G10**







G7




G10


IMPASTATRICE PLANETARIA G7


 Impastatrice planetaria interamente in metallo. Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale. Vasca smontabile inox da litri 7. 3 utensili in metallo. Motore in CC con variatore di velocità. Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso. Microinterruttori su alzata testa. Dispositivo NVR. La macchina indicata per impasti di media consistenza (es. pane) e per circa 1 kg di farina. Mentre NON adatta per impasti molto duri (es. taralli).


 Metal cast planetary mixer. Lifiable head for bowl and tools removal and easy cleaning. Removable, S/S, 7L bowl. 3 metal tools. D.C. motor with speed control. Gear drive and grease lubrication. Safety micro-switch on the head. NVR device. Suitable for medium density mix (for ex. Bread dough, about 1 kg of flour) NOT suitable for tough mix. (for ex. taralli).



 M langeur plan taire enti rement en m tal. T te relevable pour d montage bac, remplacement outil et nettoyage g n ral. Bac d montable inox de 7 litres. 3 outils en m tal. Moteur en CC avec variateur de vitesse. Transmission par engrenages lubrifi s la graisse. Microinterrupteur sur lev e t te. Dispositif NVR. La machine est indiqu e pour des p tes de consistance moyenne (ex. pain) et pour 1 kg de farine environ. Elle n est pas adapt e pour des p tes tr s dures (ex. tarallo).

IMPASTATRICE PLANETARIA G10

 Solida struttura in fusione verniciata, protezione della vasca in filo metallico, vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile, - dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca, 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili (spatola e gancio in fusione di alluminio, frusta in fusione di alluminio e acciaio), cambio meccanico a 3 velocità, sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio, motore ventilato.

 Machine body made from large thickness powder coated steel, bowl protection made from metal wire, easy to remove bowl made from stainless steel 304, safety microswitches for the lid and the bowl, 3 easy to remove metal tools (aluminium spatula and hook, steel and aluminium whisk), 3 speed gear, steel gear box, ventilated motor.

 Structure solide en fusion vernie, protection du bac en fil m tallique, bac en acier inox 304 tr s facile enlever — dispositif de s curit l ouverture de la protection et en baissant la cuve, 3 accessoires de travail, facilement rempla ables (spatule et crochet en fusion d aluminium, fouet en fusion d aluminium et acier), boite de vitesses m canique 3 vitesses, syst me de r duction avec engrenages en acier, moteur ventil .

DATI TECNICI TECHNICAL DATA ¥ DONNEES TECHNIQUES				
MODELLO		G7		G10
¥ Alimentazione ¥ Power Supply ¥ Branchement		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz
¥ Potenza ¥ Power ¥ Puissance	W	280		450
¥ Giri frusta ¥ Whisk revolutions ¥ Tours du fouet	rpm	75 660		108 355
¥ Capacit vasca ¥ Bowl capacity ¥ Capacit cuve	lt	7		10
¥ Dimensioni ¥ Dimensions ¥ Dimensions	 mm	A 240 B 410 C 425	A 400 B 500 C 630	
¥ Peso netto ¥ Net weight ¥ Poids net	Kg	18		74
¥ Dimensioni imballo ¥ Package dimensions ¥ Dimensions ext rieures	 mm	A 470 B 320 C 500	A 720 B 570 C 770	
¥ Peso lordo ¥ Gross weight ¥ Poids brut	Kg	21		84