



PL 7 POWER



PL 12



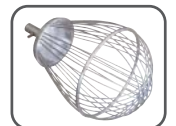
PL 7 LITE



GANCIO
 HOOK
 CROCHET



SPATOLA
 SPATULA
 SPATULE



FRUSTA FILI FINI
 WHISKS
 FOUET TU FILES FINS

MODELLO MODEL MODÈLE	Kw kw kw	VASCA BOWL CUVE	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
PL 12	0,75	D. 27X33	76 cm	41 cm	67 cm	70 kg
PL7 POWER	0,5	D. 22X20,5	42 cm	23 cm	40 cm	18 kg
PL7 LITE	0,3	D. 22X20,5	43 cm	24 cm	41 cm	18 kg

PLANETARIA • PL7 POWER

Piccola, compatta ma robusta e solida. Realizzata in acciaio verniciato e vasca in acciaio inox. Grazie al variatore elettronico è consentita una vasta gamma di velocità, adatta ad impastare e sbattere, per laboratori di pasticceria, gelaterie e ristorazione, la macchina è dotata di un impianto antinfortunistico a 24 v a normativa CE. Di serie ha il ribaltamento della testa, la griglia protezione vasca, 3 utensili e interruttore di arresto automatico sulla testa e sulla vasca.

Small, compact but strong and solid. It is made of painted steel with a stainless steel bowl. Thanks to its electronic variable speed drive, it can offer a great range of speeds, suitable for laboratories, pastry shops, restaurants and ice cream shops. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with European safety regulations. It comes with a tilting head, protective grille and 3 tools: whisk, blade, hook, and a micro-switch for automatic stoppage of the tool on the head and on the bowl.

Machine petite et compacte mais robuste et solide. Réalisée en acier laqué avec un cuve en acier inoxydable. Grâce à son variateur électronique, on peut choisir parmi plusieurs vitesses différentes selon l'usage requis. Elle peut pétrir, mélanger et battre pour les laboratoires de pâtisserie, les glaciers et les services de restauration en général. Cette machine est équipée d'un système de sécurité contre les accidents alimenté en 24v aux termes de la loi CE. La machine est livrée en standard avec tête relevable, grille de protection du cuve, trios outils et interrupteurs d'arrêt automatique sur la tête et sur le cuve.

PLANETARIA • PL12

Questa macchina ha le stesse prestazioni e struttura della PL7 power con una maggiore capacità di litri, in questa versione è stato aggiunto un temporizzatore mentre la testa non è ribaltabile.

This machine has the same benefits and structure of PL7 power with larger capacity. In this version, a timer was added, but there is no tilting head.

Cette machine a les mêmes avantages de la structure de PL7 power avec une plus grande capacité en litres. Cette version est équipée d'un temporisateur mais elle n'a pas la tête relevable.

PLANETARIA • PL7 LITE

La pl 7 lite svolge lo stesso lavoro della PL7 power la differenza sta nella struttura. Questo modello è interamente in metallo con testa alzabile tramite microinterruttori per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale, la vasca è in acciaio inox da litri 7 ed è fornita con griglia di protezione. Ha un variatore elettronico che consente una vasta gamma di velocità. La macchina viene fornita con 3 utensili in metallo. La macchina è indicata per impasti di media consistenza, mentre non è adatta per impasti molto duri.

The PL7 lite does the same job as the PL7 power, but the difference is in its structure. This model is made entirely of metal with a lifting head (using micro-switches) for disassembly of the bowl, tool replacement and general cleaning. The stainless steel 7 litre bowl comes with a protective grille. It has a variable electronic drive which allows a wide range of speed. The machine comes with 3 metal tools and is suitable for medium density, but not for very hard batter.

Le PL 7 lite s'adresse au même type de travail du PL7 power, la seule différence résidant dans sa structure. Ce modèle est entièrement en métal, avec tête relevable pour démontage du cuve, changement d'outils et nettoyage. Le cuve de 7 litres est en acier inoxydable et est équipé de grille de protection. Il a un variateur électronique qui permet d'obtenir une vaste gamme de vitesses. La machine est livrée avec trois outils en métal. Elle est conseillée pour des pâtes de consistance moyenne mais elle n'est pas adapte pour des pâtes trop dures.

OMAB

• 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia • Via Nazareth, 1 • Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700
• www.omabverona.it - info@omabverona.it

OMAB

www.omabverona.it