

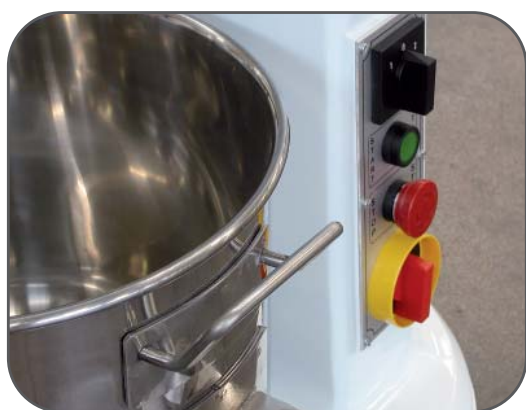
IMPASTATRICE
PLANETARIA



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw kw kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	VASCA BOWL CUVE
PL 20	0,3 0,55	77 cm	63 cm	65 cm	80 kg	ø 340 x h 285

IMPASTATRICE PLANETARIA

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
PANNEAU COMMANDE



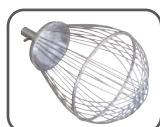
Macchina robustissima, di linea armoniosa, tecnicamente collaudata e perfetta. Per laboratori di Pasticceria-Gelaterie-Chimica Alberghi ecc., dove occorre sbattere montare impastare. Il movimento è a due velocità e totalmente montato su cuscinetti a sfere. Quindi non necessita di alcuna lubrificazione ai meccanismi. Perdite di olio e conseguente inquinamento del prodotto sono assolutamente impossibili. Possibilità dell'operatore di togliere l'utensile senza dover estrarre la vasca. Viene fornita corredata di: n 1 frusta, 1 gancio, 1 spatola. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V norma di legge.

A heavy duty, technically tried and true machine designed for use in bakeries, ice-cream shops, chemical laboratories, hotels, etc. wherever mixing and whipping is needed. It has two different production speeds and it's completely installed on ball bearings so no lubrication is required for any of the mechanical parts. Oil leakage and, therefore, pollution are absolutely impossible. The user can change the attachment without removing the bowl. It's equipped with one whisks, one spatula, one hook and one stainless steel bowl. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

Grâce à ses caractéristiques techniques évoluées, cette machine très robuste est indiquée pour les laboratoires de pâtisserie, glacier, chimique, hôtels et dans toute application où il faut battre, fouetter, pétrir et lier. La machine dispose de deux vitesses de fonctionnement, elle est montée complètement sur coussins à billes. Elle ne nécessite donc d'aucune lubrification aux mécanismes; cela empêche toute perte d'huile et potentielle pollution du produit. On peut changer outil sans enlever le cuve. La machine est livrée munie d'un fouet, un crochet et une spatule. Elle est équipée de protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24 V. aux termes de loi.



SPATOLA
SPATULA
SPATULE



FRUSTA
WHISKS
FOUET



GANCIO
HOOK
CROCHET

OMTAB

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

OMTAB

www.omabverona.it