

FICHE TECHNIQUE

BATTEUR MELANGEURS LTS. 30-40-60 3 VITESSES ELECTRIQUE



CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de cuve 30 ou 40 ou 60 litres
- Cuve en acier inox 18/10 .
- 3 vitesses électronique et moteur asynchrone
- transmission mécanique avec réducteur
- Equipement standard: 1 cuve, 1 crochet spiral, 1 palette, 1 fouet
1 minuterie digital 0-15 minutes
- Equipement SUR DEMAND(OPTIONAL) : fouet a fil gros, cuve chauffée (pas pour PL30), racleur en inox pour cuve (pas pour PL30), Chariot pour cuve (pas pour PL30)

	PL16 30 3E1T	PL16 40 3E1T	PL16 60 3E1T
WEIGHT	160 Kg	245 Kg	265 Kg
VOLT	400	400	400
HZ:	50	50	50
PHASES	3	3	3
AMPERE	2,5	3,6	4,8
KW:	1,13	1,5	2,2
HEIGHT :	1450 mm	1600 mm	1600 mm
WIDTH :	730 mm	770 mm	810 mm
LENGHT :	870 mm	900 mm	950 mm
TOOL SPEED ROTATION : RPM	33 1° speed 67 2° speed 135 3° speed	33 1° speed 67 2° speed 135 3° speed	33 1° speed 67 2° speed 135 3° speed

The machine has an inferior acoustic emission to 70 dB.

2.4 Dotation

Fouet



Palette



Cuve 30 40 60 80
litres
inox aisi 304



Crochet a spiral



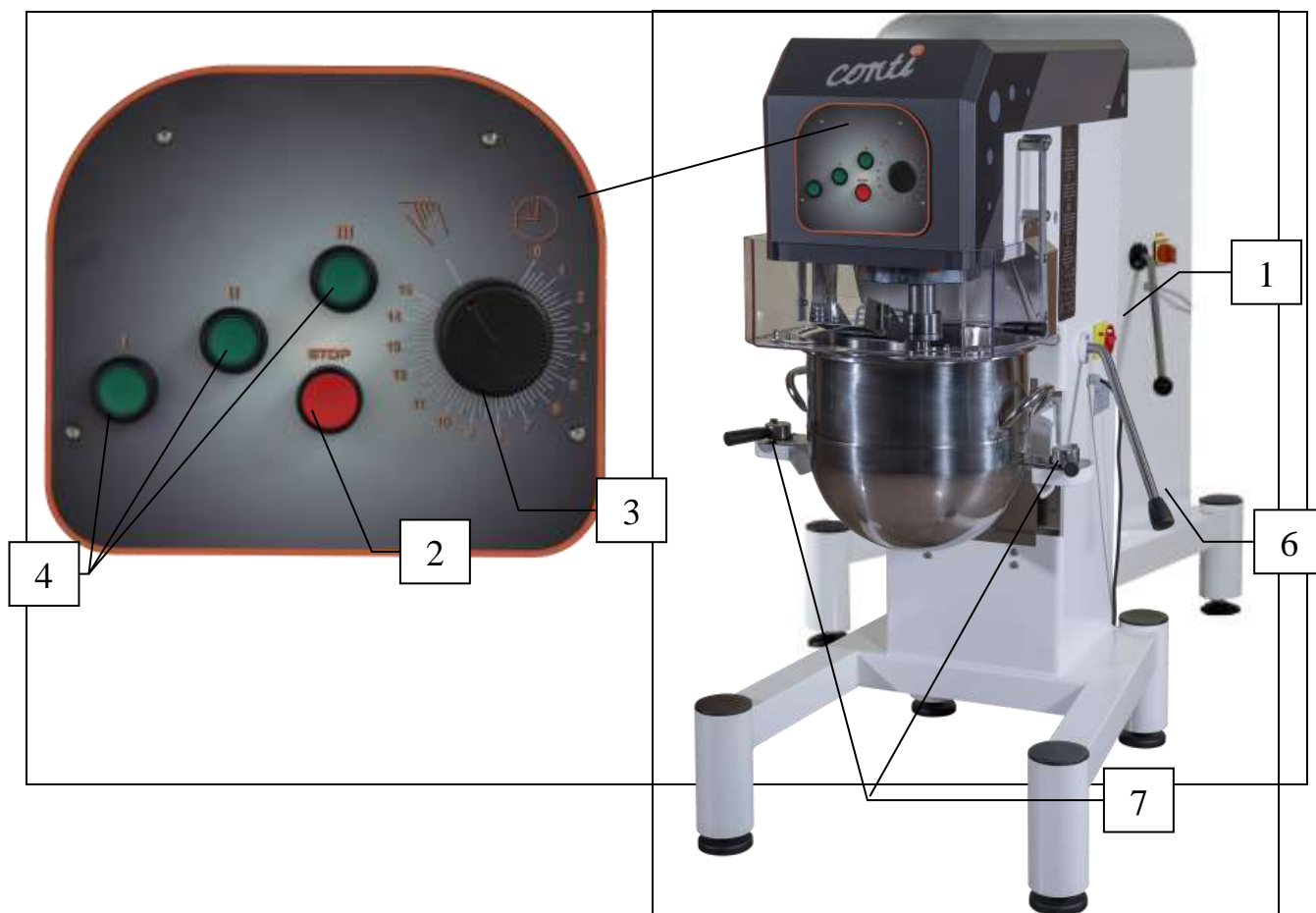
- Teflon+inox
racleur pour
cuve
(soulement
optional)



Chariot x cuve
PL40 ou PL60
(optional)

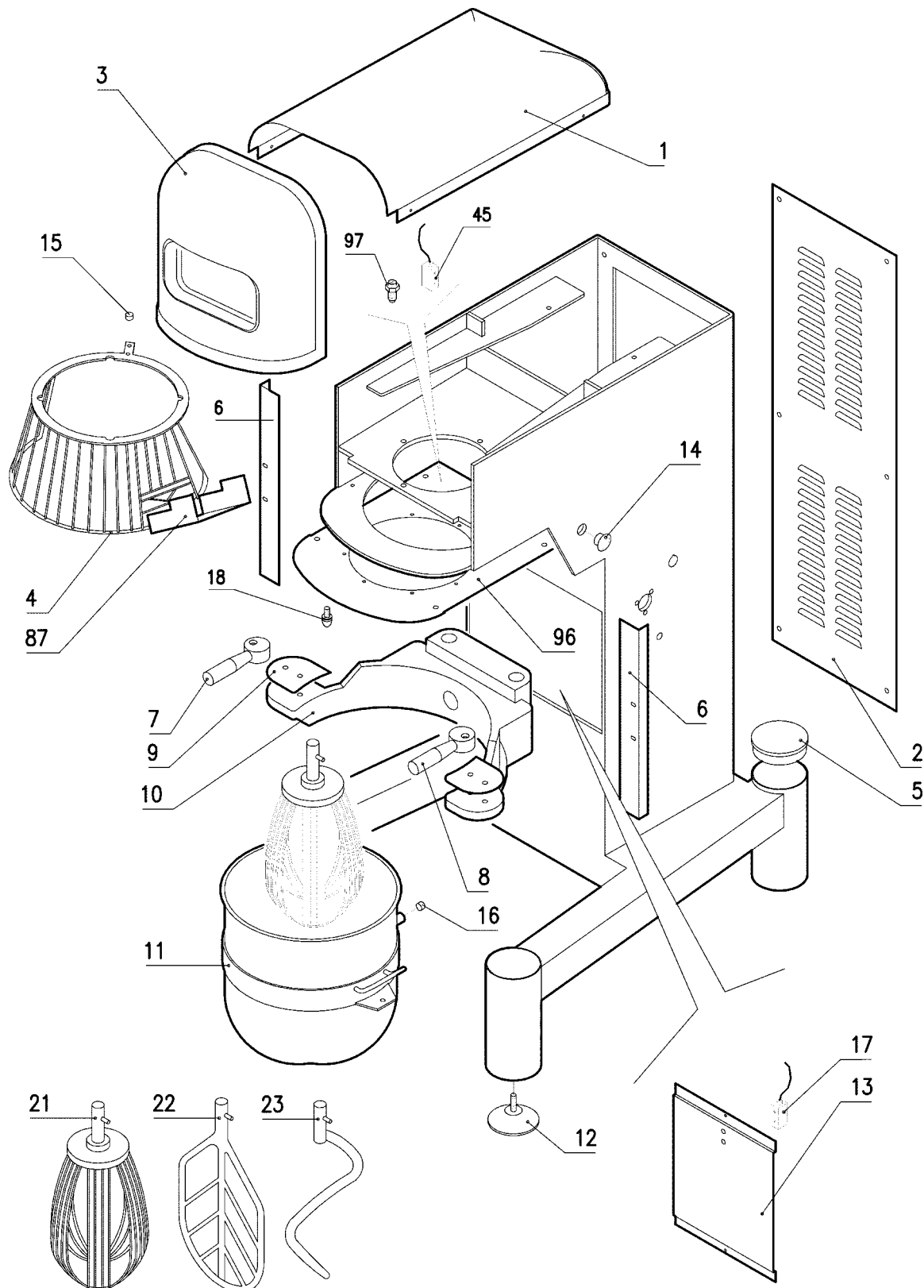


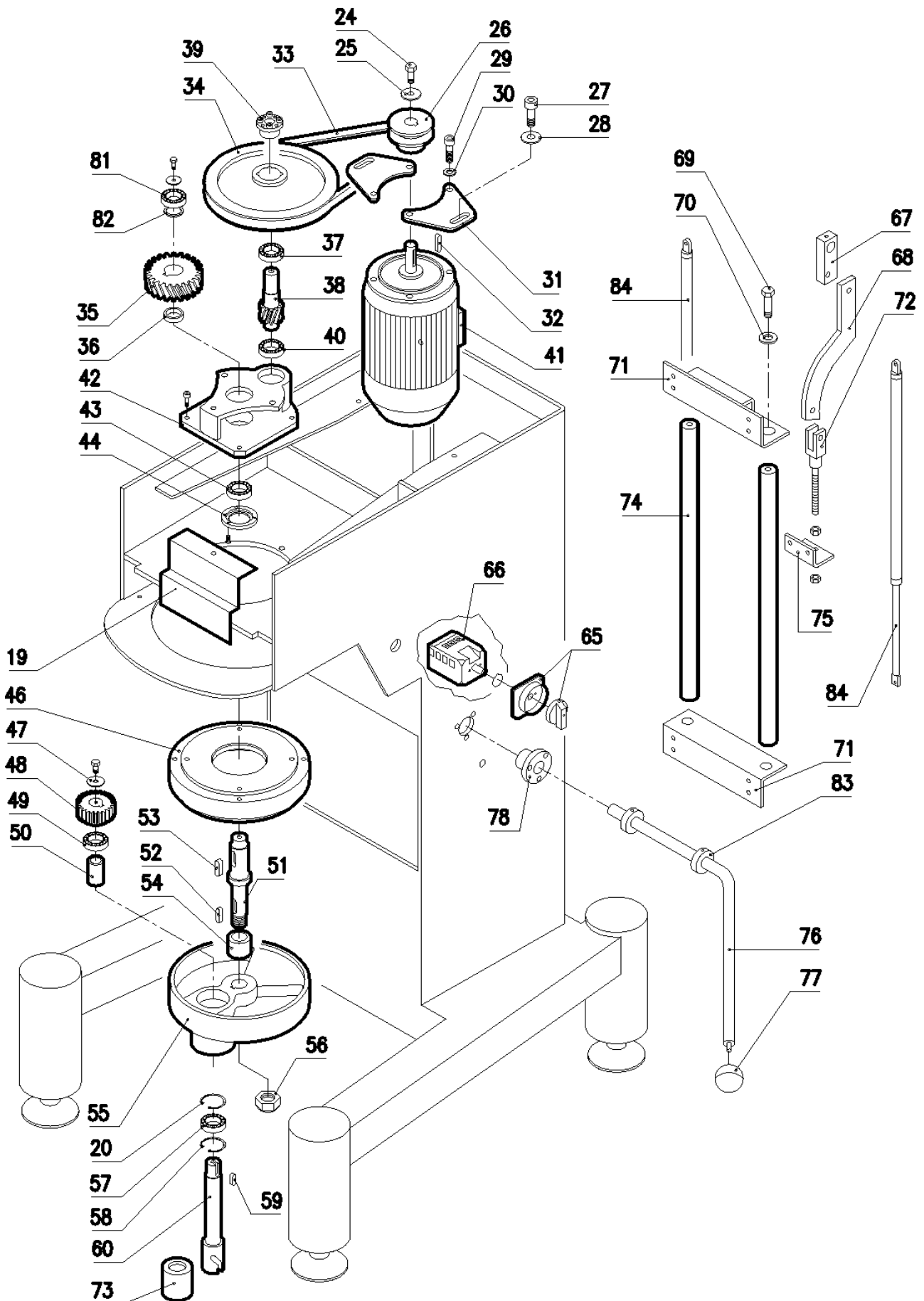
2.6 COMANDS

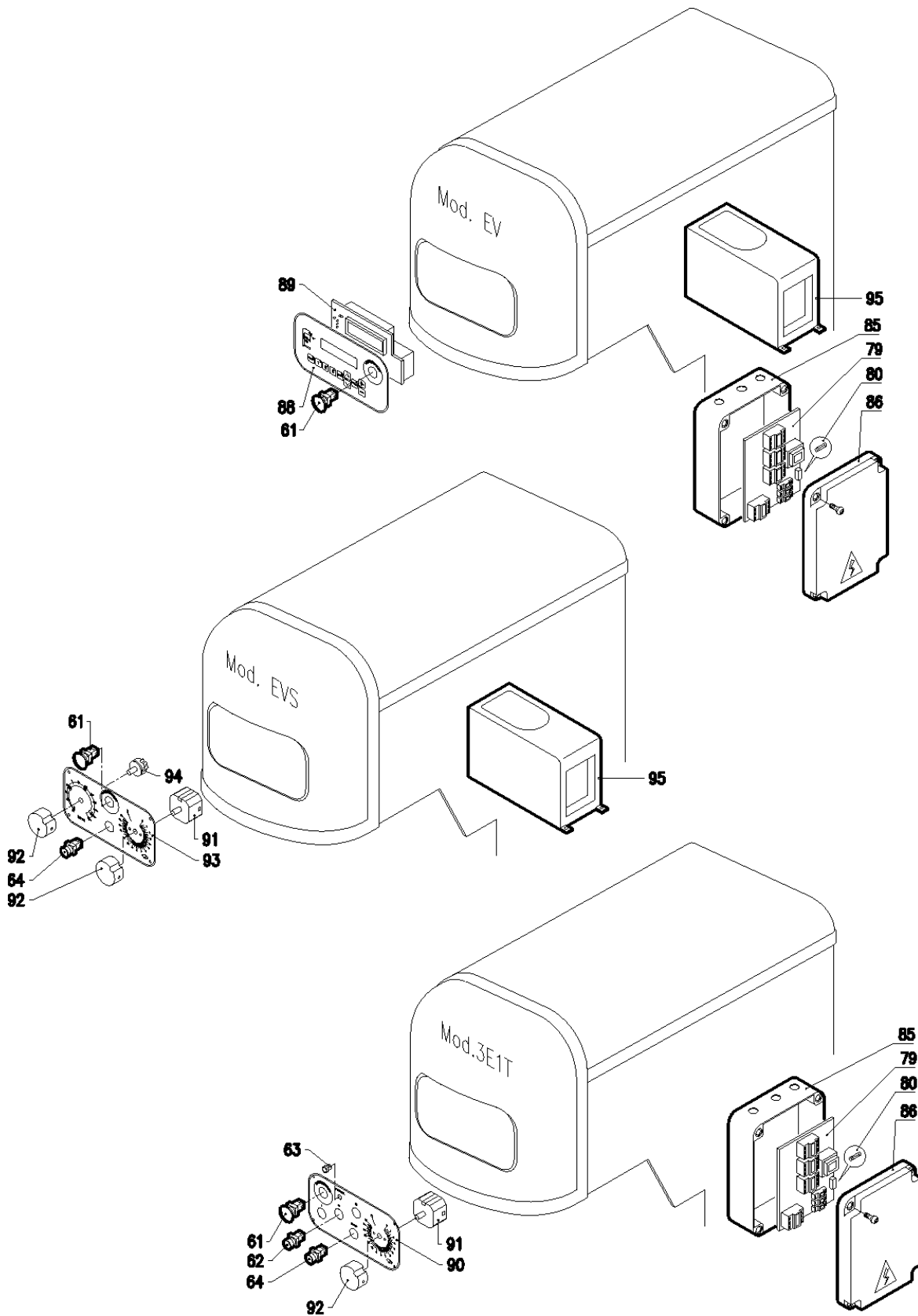


N°	Description	Comand	Couleur
1	Interrupteur général	Interrupteur	Rouge
2	Emergency STOP	Push button	Rouge
3	Minuterie 0-15 minutes	Handwheel	Noir
4	Vitesses variation	3 push buttons	Vert
6	Mouvement de cuve	Lever	Noir
7	Fixation de cuve	2 Lever	Noir

Pièces éclatées









FICHE TECHNIQUE
PL16 30 40 60 3E1T

Capacità de travail

produitts	ingredients	PL 30 litres	PL 40 litres	PL 60 litres	Vitesse VAR R.P.M.
Pane - Bread Pains - Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1/8	2/10	2,5/16	35/80
Albume - Albumen Blancs	Numero uova Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero Kg. of sugar Kg. de sucre Kg. de azucar	1/2	1/3	2/6	100 / 150
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	120/150