



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER mit 20-Liter-EDELSTAHLSCHÜSSEL :**

- Planetenmischer mit **Geschwindigkeitsregler** , **mechanischer Steuerung** und **Wechselrichter** ;
- geeignet für **verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Windbeutel, Biskuitteig, Mürbeteig, Baiser, Pürees, Saucen, Schlagsahne** usw.;
- Struktur mit kratzfesten Farbe überzogen, oberes Gehäuse aus ABS;
- **Schüssel, Schneebesen und Schüsselschutz aus Edelstahl AISI 304** ;
- **Haken und Spatel aus Aluminium** ;
- Mikroschalter am Tank und Tankschutz;
- **herausnehmbare Wanne** ;
- **schnelle Werkzeugkupplung** ;
- **Geschwindigkeit : min. 30 - max. 120 U/min** ;
- **mechanischer Timer 0÷30'** ;
- Tankinhalt 20 Liter;
- **erhältlich in einphasiger und dreiphasiger Ausführung.**

**CE-KENNZEICHNUNG  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Leistung (Kw)</b>	0,75
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	110
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	136
<b>Breite (mm)</b>	700
<b>Tiefe (mm)</b>	500
<b>Höhe (mm)</b>	1200

**VERFÜGBARE MODELLE**

#### FM-PLN20V/M



**Fimar - PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER, 20 Liter, einphasig, V.230/1, Mod.PLN20V**  
Planetenmischer mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, mit Geschwindigkeitsregler, mechanischer Steuerung und Inverter, V.230/1, kW.0,75, Gewicht 110 kg, Abm.mm.700x500x1200h

**€ 2.559,00**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 8 bis 15 Tage

#### FM-PLN20V/T



**Fimar - PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER 20 lt., dreiphasig, V.400/3, Mod.PLN20V/T**  
Planetenmischer mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, mit Geschwindigkeitsregler, mechanischer Steuerung und Inverter, V.400/3, kW.0,75, Gewicht 110 kg, Abm.mm.700x500x1200h

**€ 2.711,37**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 8 bis 15 Tage

