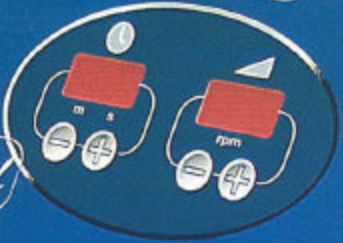




mescolatrici planetarie
planetary mixers



PowerSpeed



OSTALI®



OSTALI



mescolatrici planetarie
planetary mixers



Le mescolatrici planetarie Ostali sono disponibili in una gamma completa. Sono realizzate con una robusta struttura rivestita interamente in acciaio inox per rispondere adeguatamente alle normative igienico-sanitarie.

Ostali planetary mixers are available in a complete range. They are made with a sturdy structure totally clad with stainless steel to comply with health and hygiene standards.



PL 60/35*

POWER SPEED



PL 60/35

PL 35-HD



Il computer POWER SPEED, attraverso un controllo elettronico all'avanguardia, regola con estrema precisione sia la velocità del motore (passi di +/- 1 giro/min) che il tempo di lavoro, visualizzando i valori impostati su display di facile lettura.

The POWER SPEED computer applies advanced electronics to adjust both motor speed (steps from +/- 1 RPM) and work time, displaying preset values on the easily legible display.

Ideale per impasti difficili

La potenza del motore della POWER SPEED è stata aumentata del 70% rispetto a quella della PL60HD.

Affidabilità e lunga durata

Il raffreddamento del motore è assicurato da una ventilazione forzata.

Eccellente qualità dell'impasto

La trasmissione di tipo misto con cinghia multigole e cinghie dentate, assicurano lo spostamento continuo dei punti di tangenza utensile-vasca.

Ideal for tough dough

The POWER SPEED motor power has been increased 70% compared to the PL60HD machine.

Reliability and durability

The motor is cooled by forced ventilation.

Excellent dough quality

A mixed drive system using multi-race belts and cogged belts ensures continuous movement of tool-bowl tangent points.

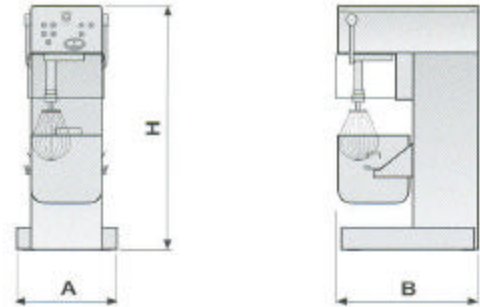


60 HD *

PL 35/20 *
LD

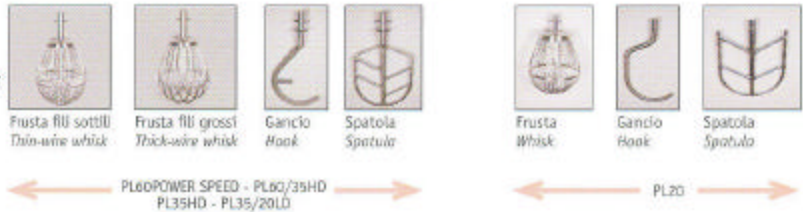
PL 20

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL CHARACTERISTICS



	Vasca Bowl Lt.	Giri al minuto Rpm rpm/1'	Potenza Power kW	Dimensioni Dimensions mm			Peso Weight kg	Tensione di aliment. Supply voltage
				A	B	H		
PL 60 / 35* POWER SPEED	60/35	100 + 850	3,5	700	950	1560	420	V400/3 ~ /50Hz
PL 60 / 35* HD	60/35	140 + 620	2,2					
PL 35 HD	35						410	
PL 35 / 20* LD	35/20	235/300/470	1,4	490	850	1310	300	
PL 20	20	255/520	0,65	450	670	1120	110	

Accessori di serie:
Standard accessories:



	Vasca Bowl Lt.	Giri al minuto Rpm rpm/1'	Potenza Power kW	Dimensioni Dimensions mm			Peso Weight kg	Tensione di aliment. Supply voltage
				A	B	H		
PL 40 / 20* FRANCE	40/20	100/200/400	2,3	590	1050	1330	280	V400/3 ~ /50Hz

Accessori di serie:
Standard accessories:



* Il valore contrassegnato si riferisce alla capacità della vasca fornibile su richiesta.
The value that is marked refers to the capacity of the bowl available on request.

Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso. Images, dimensions and technical data are not binding and are subject to change without notice.



pro BAKE Inc.[®]

• Toll Free: 1-800-837-4427
• Tel: (330) 425-4427 • Fax: (330) 425-9742
2057 E. Aurora Road • Twinsburg, Ohio 44087
e-mail: probake@probake.com www.probake.com
COMPLETE LINE OF BAKING EQUIPMENT AND SYSTEMS