

Тестомесы планетарные GGF серии PLAM

Технические характеристики

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тамбов (4752)50-40-97	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сургут (3462)77-98-35	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	
Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	Киргизия (996)312-96-26-47		

IMPASTATRICI | LINEA PLAM



 Le impastatrici planetarie della nostra serie PLAM sono molto affidabili e versatili. Permettono medie produzioni di vari tipi di impasti quali pane, biscotti, creme varie (impasti teneri in generale). La struttura è in ghisa e acciaio, mentre vasca, frusta, spatola e uncino sono in acciaio inox. Il motore è ventilato e il cambio a 3 velocità con trasmissione a cinghia e ingranaggi. In dotazione microinterruttori di sicurezza su vasca e protezione grigliata. Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo, timer 0÷30 minuti. Le nostre impastatrici rispettano le più severe norme sulla sicurezza.

 Les mélangeurs planétaires de notre série PLAM sont très fiables et polyvalents. Ils permettent la production de divers types de pâte, comme celle du pain, de biscuits ou de différentes crèmes (pâtes molles en général). La structure est en fonte et en acier, tandis que la cuve, le fouet, la spatule et le crochet sont en acier inoxydable. Le moteur est ventilé et est doté de changement à trois vitesses avec transmission par courroie et engrenages. Commandes frontales avec bouton d'arrêt d'urgence, et minuteur de 0 à 30 minutes. Nos mélangeurs planétaires respectent les normes de sécurité les plus sévères.

 Las amasadoras planetarias de nuestra serie PLAM son muy confiables y versátiles. Permiten producciones medianas de varios tipos de masas como pan, galletas, cremas varias (masas blandas por lo general). La estructura está hecha en hierro fundido y acero, mientras que la tina, la batidora, la espátula y el gancho son en acero inoxidable. El motor es ventilado y el cambio de 3 velocidades con transmisión correa y engranajes. Equipadas con microinterruptores de seguridad sobre la tina y protección con rejilla. Mandos frontales con botón de paro tipo hongo, temporizador 0÷30 minutos. Nuestras amasadoras respetan las más rígidas normas de seguridad.

 Planetary kneaders belonging to our series PLAM are very trustable and versatile. They allow medium productions of different types of doughs, such as bread, biscuits, various creams (in general soft doughs). The structure is in cast iron and steel, while bowl, whisk, spatula and hook are made of stainless steel. Fan motor and three-speed gear with belt transmission and gear. Safety micro switches on the bowl and a grid protection are provided. Frontal controls with an emergency stop button, 0÷30 minutes timer. Our kneaders comply with the strictest safety standards.

 Die Knetmaschinen Planetarium aus unserer Serie PLAM sind sehr zuverlässig und vielseitig. Ermöglichen Produktionen verschiedener Teigarten, wie Brot, Keks, verschiedener Cremes - zum Großteil weicher Teig. Die Struktur ist aus Gusseisen und Stahl, während die Teigschüssel, Besen, Spachtel und Haken aus Edelstahl sind. Der Motor wird gekühlt, Antrieb von 3 Geschwindigkeiten mit Transmission auf Riemen und Getriebe. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter für Schüssel und Protektion des Rostes. Frontale Bedienung mit pilzförmigem Druckknopf zur Ausschaltung, Timer 0÷30 Minuten. Unsere Knetmaschinen erfüllen die strengsten Regeln der Sicherheit.

 Планетарные тестомесильные машины серии PLAM очень гибкие и надежные. Позволяют создать средних объемов продукции хлеба, печенья, крема (мягкого теста). Внешняя структура выполнена из чугуна и стали, а контейнер, мутовка, шпатель и крюк - из нержавеющей стали. Вентилируемый двигатель, коробка 3 скорости с ременной и зубчатой передачей. Машины оборудованы микровыключателями безопасности и сетчатой защитой. Фронтальное управление кнопкой блокировки-грибом, таймер 0÷30 минут. Наши тестомесильные машины соблюдают самые строгие нормы безопасности.

LINEA PLAM

IMPASTATRICI

Spiral machines | Petrins | Teigknetmaschinen
Amasadoras | ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



PLAM 10



PLAM 20



PLAM 30



PLAM 40



ACCESSORI DI SERIE



Utensili e accessori di serie | Standard tools
Outils standard | Standard Werkzeuge
Utensilios basicos | СЕРИЙНЫЕ УСТРОЙСТВА И АКСЕССУАРЫ

MOD.									
		X	Z	Y	V / Hz	Hp / KW		Lt.	ca. KG.
PLAM 10	A+	420	480	720	230 / 1 / 50	0,5 / 0,37	1° = 95 2° = 175 3° = 320	10	65
PLAM 20	A+	560	570	980	230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	0,75 / 0,55	1° = 95 2° = 175 3° = 320	20	97
PLAM 30	A+	585	660	1150	400 / 3 / 50	1 / 0,75	1° = 95 2° = 175 3° = 320	30	198
PLAM 40	A+	630	690	1150	400 / 3 / 50	1,5 / 1,1	1° = 95 2° = 175 3° = 320	40	200

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижегород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тамбов (4752)50-40-97	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сургут (3462)77-98-35	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	
Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	Киргизия (996)312-96-26-47		