

PLANETARIE

PLANETARY MIXERS

Fino a 40 lt di capacità, le nostre planetarie riescono a performare nel tempo richiedendo solo 230V. Sono utilissime per gli specialisti della pasticceria e dei panificati. Disponibili con vasche di varie dimensioni, timer di lavoro e controlli elettromeccanici. Estremamente versatili e multifunzionali grazie ai numerosi accessori in dotazione come fruste, racchette e ganci.

With a capacity up to 40 litres, our planetary mixers provide long-lasting performance yet consume just 230 V. They are particularly suitable for pastry and bread-making specialists. Available with bowls of various sizes, timers and electromechanical controls. Extremely versatile and multi-functional thanks to numerous supplied accessories such as whisks, paddles and hooks.



CON CAPACITÀ
DI LAVORO
DA 5 A 40 LT

MIX CAPACITY
FROM 5
TO 40 LITRES

Pizza Group Srl riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche e miglioramenti necessari al perfezionamento dei prodotti.
Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary changes/improvements to its products in order to improve and without prior notice.

Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a **SOME C** group
company



SOME C
GRUPPO

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interior personalizzati. Le società di SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana.

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, design and creation of bespoke interiors. SOME C group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOME C means Italian construction quality.

Le nostre Planetarie sono uno strumento utilissimo per tutti gli specialisti della pasticceria. Disponibili con fruste, racchette e ganci.

Our Planetary Mixers are a very useful tool for all pastry specialists. Available with whisks, rackets and hooks.

PLANETARIE

PLANETARY MIXERS



pizzagroup.com

PGBR_ITEN_2309

PIZZAGROUP

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSSES
AND FEATURES



Vasche con capacità di lavoro da 5 a 40 Lt. Bowls with mix capacity from 5 to 40 litres.



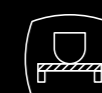
Accessori inclusi: frusta, gancio e racchetta. Accessories included: whisk, hook and paddle.



Con timer di lavoro e controlli elettromeccanici. With timer and electro-mechanical controls.



Griglia di protezione per la massima sicurezza. Protective grill for maximum safety.



Basamento in ghisa, per una maggiore stabilità. Cast iron base for greater stability.



Performante nel tempo richiedendo solo 230 V. Long-lasting performance, consumption just 230 V.

7 MODELLI

7 MODELS



5 Lt PL5
L 38 D 24 H 38

7 Lt PL7
L 38 D 24 H 41



7 Lt PL7-D
L 46 D 34 H 52

Note
Versione digitale con timer.
Digital version with timer.



10 Lt PL10
L 47 D 45 H 60

20 Lt PL20
L 54 D 49 H 78



40 Lt PL40
L 42 D 72 H 64

30 Lt PL30
L 57 D 51 H 81

Note
PL10 - PL20 - PL30 - PL40:
3 velocità/3 speeds.

The right baking experience

ACCESSORI INCLUSI

ACCESSORIES
INCLUDED



PL10 - PL20 - PL30 - PL40
includono un kit composto da: gancio, racchetta e frusta.
PL10 - PL20 - PL30 - PL40
include a kit consisting of:
hook, racket and whisk.

GANCIO
HOOK



RACCHETTA
RACKET



FRUSTA
WHISK



PLANETARIE / PLANETARY MIXERS

