

Planetary Mixer - Full Automatic

Mélangeur Planétaire - Automatique

Batidora Automática Planetario





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 120
Bowl capacity Capacité de la cuve Capacidad del recipiente	l l l	120
Motor rotation La rotation du moteur La rotación del motor	rpm rpm rpm	0-200
Attachment rotation Rotation de la pièce jointe Velocidad de rotación	rpm rpm rpm	100-520
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1000
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1180
Height (H) La hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1970
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	4
Weigh of machine Poids de la machine Peso de la máquina	kg kg kg	550



The Porlanmaz planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. This kind of planetary mixer can be used mixing, beating and kneading. Simple and safe use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extraordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. Such machines have attained a perfect renown in the international area.

- A powerful rotating electric motor.
- Free moving, no need maintenance mixing head.
- In the same time wire whisk and scraper can be attached.
- Adjustable bowl height.
- Bowls and tools are made of stainless steel.
- Wheel bowl.
- The bowl can be removed without disassembling the attachments.



Les mélangeurs planétaires Porlanmaz ont été spécialement conçus pour les boulangeries, pâtisseries, des hôtels et des grandes cuisines. Ce type de mélangeur planétaire peut être utilisé mélange, coups et pétrissage. Utilisation simple et sécurisé. Mélange et machines à battre sont développés pour les utilisateurs qui ont des exigences de qualité extrêmement élevés pour la production de différentes masses veulent travailler d'une manière extrêmement économique. Ces machines ont atteint une renommée parfaite dans la zone internationale.

- Un moteur électrique rotatif efficace.
- Mouvement libre, pas besoin d'entretien de tête mélange.
- Fouet et grattoir peut être fixé Dans le même temps.
- Hauteur de la cuve est réglable.
- La cuve et les outils sont fabriqués en acier inoxydable.
- La cuve avec roue.
- La cuve peut être enlevé sans démonter les pièces jointes.



Los mezcladores Porlanmaz planetarios fueron diseñados específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Son simple y seguro de usar. La mezcladora está diseñada para los usuarios que tienen varios trabajar y quieren trabajar de una forma rápida y económica. Estas máquinas han alcanzado una fama excelente en la zona internacional.

- Un potente motor eléctrico giratorio
- Movimiento libre, sin necesidad de mantenimiento del cabezal mezclador
- En el mismo tiempo batidor de alambre y el raspador se puede conectar
- Altura ajustable tazón
- Cuencos y herramientas están fabricados en acero inox.
- Perol con ruedas
- El cuenco se puede retirar sin necesidad de desmontar los accesorios.