

## PAVOMIX

La mescolatrice planetaria da banco Pavomix è una macchina professionale di estrema compattezza e solidità, realizzata in fusione di alluminio. Rappresenta l'ideale strumento di lavoro per qualsiasi cucina, luogo di ristorazione oppure per gelaterie, laboratori di pasticcerie, panifici e pizzerie. Indispensabile per tutti gli operatori professionali che pretendono la praticità abbinata alla funzionalità ed all'efficienza.

*The bench planetary mixer Pavomix is a professional machine of extreme compactness and solidity, made in aluminium casting. Ideal as a working instrument for any kitchen, restoration point or for ice-cream shops, pastry laboratories, bakeries and pizzeria. Essential for all of those who want practical use combined with functionality and efficiency.*



- **Capacità di lavoro pari a 0,75 kg. d'impasto**
- Struttura in fusione di alluminio
- Ribaltamento testa
- Vasca in acciaio inox
- Vasca supplementare disponibile a richiesta
- Griglia protezione vasca
- Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico utensile
- Variatore elettronico di velocità
- 3 utensili: frusta, spatola, gancio
- Pulsanti marcia/arresto
- Conformità norme CE

- **0,75 kg. dough capacity**
- Structure in aluminium casting
- Tilting of head
- Bowl in stainless steel
- Additional bowl available on demand
- Safety protection guard
- Micro-switch for automatic stopping of tool
- Electronic variable speed
- 3 tools: whisk, blade, hook
- Stop/start buttons
- Conformity with CE norms

### Caratteristiche tecniche/ Technical Features

<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions</i>	23x41 h42 cm h
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	19 Kg
<b>Capacità vasca</b> <i>Bowl's capacity</i>	6,5 lt.
<b>Potenza</b> <i>Power</i>	500 Watt
<b>Nr. giri/minuto planetario</b> <i>Planetary revolution/minute</i>	Da/ from 63 a/ to 235
<b>Tensione di esercizio</b> <i>Voltage</i>	220/240 Volt 50/60 Hz



Frusta  
*Whisk*



Uncino  
*Hook*



Spatola  
*Blade*

