

made in USA



Planeten-
rührwerk 8 l

Mélangeur
planétaire 8 l

Impastatrice
planetaria 8 l



BRUNNER

SWISS MANUFACTURER
OF FOOD-PROCESSING
MACHINES SINCE 1924



Technische Daten Donné technique Dati tecnici



Die Universalküchenmaschine Globe GP 8 verfügt über einen Direktantrieb. Das Planetengetriebe ist aus gehärtetem Stahl gefertigt. Drei Geschwindigkeitsstufen stehen zur Verfügung: 110, 235 und 500 Upm. Durch das hohe Anlaufmoment können auch schwere Teigsorten problemlos verarbeitet werden.

Die Sicherheitsabdeckung verhindert das Eingreifen in den Verarbeitungsprozess und garantiert die CE-Konformität. Die Globe GP8 wird mit Besen, Knethaken und Mischer geliefert.

Le batteur-mélangeur Globe GP 8 possède une transmission directe. L'engrenage planétaire est fabriqué en acier trempé. Trois vitesses sont à disposition: 110, 235 et 500 rpm. La forte puissance de démarrage permet de travailler d'une manière constante quelle soit la consistance du mélange.

Le couvercle transparent assure la sécurité de travail. Le Globe GP 8 répond aux normes de sécurité CE. Il est livrée avec le crochet, le mélangeur et le fouet.

L'impastatrice Globe GP 8 è dotata di una trasmissione diretta. Il riduttore planetario è costruito con ingranaggi in acciaio inossidabile. La macchina dispone di tre velocità: 110, 235 e 500 rpm. Grazie ad un altissimo spunto d'avviamento è possibile di impastare qualsiasi tipo di prodotto.

La copertura di sicurezza garantisce la sicurezza dell'operatore. La macchina è costruita secondo le norme CE. La Globe GP 8 è completa di frusta, gancio e miscelatore.

Motor Moteur Motore	0.2 kW
Spannung Voltage Tensione	230V/50 Hz
Geschwindigkeit Vitesses Velocità	110 / 235 / 500 U/Min
Gewicht / Inhalt Poids / Contenance Peso / Contenuto	25 kg / 8 l
Dimensionen Dimensions Dimensioni	cm. 30 x 40 x 58 H
Zubehör Accessoires Accessori	Besen, Knethaken, Mischer Crochet, Mélangeur, Fouet Frusta, Gancio, Miscelatore
Antrieb Transmission Trasmissione	Planetarisch / Planétaire / Planetaria

