

Mescolatrice planetaria 30-40-60 It

planetary mixer_melageuses planetaires_mezcoladora planetaria



informazioni generali_informations générales_información general

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Versione in acciaio inox su richiesta. The body of the mixer is made of steel, in stainless steel (upon request). Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier, ou en acier inox sur demande. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpentería metálica de acero, o de acero inoxidable, bajo demanda.

Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase. Speed reducer with self-lubricating gears. Three-phase fixed-rate electric motor. Réducteur à engrenages autolubrificants. Moteur électrique asynchrone triphasé. Reductor con engranajes auto-lubricados. Motor eléctrico asincrono trifásico.

Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. Sollevamento vasca con leva servo-assistita. All planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Automatic bowl lifting through gearmotor and worm screw. Bowl-lift system adjustable with lever. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur). All mixers come with an integrated timer. Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin. Levage de bain avec levier de servo-assisté. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras. Elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sinfin. Baño de elevación con la palanca del servo-asistida.

ACCESSORI DI SERIE STANDARD EQUIPMENT
Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y espiral.

ACCESSORI OPTIONAL OPTIONAL ACCESSORIES
Accessori optional: frusta a fili grossi, raschiatore e carrello vasca. Optional accessories: heavy wire whisks, scrapers and bowl trolleys. Accessoires en option: fouet à fils gros, racleur et chariot cuve. Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, rascador y carro para la cuba.

Mescolatrice planetaria 30/40/60

Planetary mixer 30/40/60
Melageuses planetaires 30/40/60
Mezcoladora planetaria 30/40/60

modello model	capacità vasca bowl capacity	riduzioni reductins	n° velocità n° speeds	velocità fisse fixed speeds			velocità variabile variable speeds utensile / tool	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
				1° rpm	2° rpm	3° rpm				
PL30/3	30	20	3	120	210	420	X	1,1	730X870X1450	165
PL30/VAR	30	20	variable	X	X	X	105 → 450	1,1	730X870X1450	165
PL40/3	40	20	3	120	210	420	X	1,5	770X900X1600	215
PL40/VAR	40	20	variable	X	X	X	105 → 450	1,5	770X900X1600	215
PL60/3	60	30-40	3	120	210	420	X	2,2	770X900X1600	240
PL60/VAR	60	30-40	variable	x	X	X	105 → 450	2,2	770X900X1600	240

STRUMENTI - TOOLS



SPIRALE-SPIRAL
IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. **KNEADING:** the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



FRUSTA-WHIP
EMULSIONE/MONTATURA: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte. **EMULSION/BEATEN:** must be performed in 3 speed. Meringue, whipped cream, cake.



SPATOLA-BEATER
MESCOLAZIONE: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde. **MIXING:** the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.



RASCHIATORE-SCRAPER
RASCHIATORE: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in Teflon alimentare. Copertura in teflon. **SCRAPER:** ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-release mandrel coated with Teflon for foostuffs. Teflon cover.

