

Mescolatrice planetaria 80-100-120-140 It

planetary mixer_melageuses planetaires_mezcoladora planetaria



PL80 ECO

PL120 PROG

PL80

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. Speed reducer with self-lubricating gears. Réducteur à engrenages autolubrifiants. Reductor con engranajes auto-enrasador.

Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. Sollevamento automatico della vasca a mezzo motoriduttore e vite senza fine. 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. 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. 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 sinfín.

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 80/100/120/140

Planetary mixer 80/100/120/140
 Melageuses planetaires 80/100/120/140
 Mezcoladora planetaria 80/100/120/140

modello model	capacità vasca bowl capacity	riduzioni riduzioni	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				
PL80/3 ECO*	80	40-60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1445	360
PL80 VAR ECO*	80	40-60	variable	X	X	X	73 → 333	4	950X860X1445	360
PL80/3	80	40-60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1685	380
PL80/VAR	80	40-60	variable	X	X	X	73 → 333	4	950X860X1685	380
PL100/3	100	60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1800	390
PL100/VAR	100	60	variable	x	X	X	73 → 333	4	950X860X1800	390
PL120/VAR	120	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	575
PL120/VAR/PROG**	120	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	575
PL140/VAR	140	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	595
PL140/VAR/PROG**	140	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	595

* versione (ECO): estrazione della vasca con rimozione dell'utensile mescolatore. version (ECO): unlocking the bowl removing the mixing tool. version (ECO): decrochement de la cuve deplacer l'outil. version (ECO): extraccion de la cubeta removiendo el utensillo mezclador.
 ** versione con plc: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale. plc version: the machine works by automatic or by manual operating cycle. version plc: la machine fonctionne par un cycle automatique ou manuel. version plc: la maquina puede funcionar en ciclo automatico o manual.

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. Mayonnaise, 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.