



Planetary mixers

20/30/40/60 liters

Impastatrici planetarie
20/30/40/60 litri



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



caratteristiche generali • general characteristics



STANDARD EQUIPMENT

SAFETY AND HYGIENE

- According to European Law EN 453
- Detachable product conveyor on the rear protection
- Power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Utensil shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

EQUIPMENT

- 1 bowl
- 1 whisk
- 1 spatula
- 1 spiral

TRANSMISSION

- Speed reducer with self-lubricating gears.
- Three-phase fixed rate electric motor

AVAILABLE UPON REQUEST

- Trolley for moving the bowl (lt 40, 60)
- Additional bowl
- Scraper (for PL 40, 60)

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

SICUREZZA E IGIENE

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore
- Leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250 N di sforzo come richiesto da D.L. 626
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Pannello di comando 24 volt

EQUIPAGGIAMENTO

- 1 vasca
- 1 frusta
- 1 spatola
- 1 spirale

TRASMISSIONE

- Riduttore con ingranaggi autolubrificanti.
- Motore elettrico asincrono trifase

DISPONIBILE SU RICHIESTA

- Carrello di movimentazione della vasca (lt 40, 60)
- Vasca supplementare
- Raschiatore (per PL 40, 60)

descrizione • description



/DIGIT

variation of bowl revolutions from 40 to 150 rpm 1 digital timer 0.99 minutes, with memory

variazione dei giri vasca da 40 a 150 giri/min
1 timer digitale 0,99 minuti, con memoria



/VAR

variation of bowl revolutions from 40 to 150 rpm 1 manual timer 0.99 minutes

variazione dei giri vasca da 40 a 150 giri/min
1 timer manuale 0,99 minuti



/3

3 electric speeds with buttons 1 mechanical timer from 0 to 15 minutes

3 velocità manuali con pulsanti 1 timer meccanico da 0 a 15 minuti

MODEL	bowl capacity lt	reductions lt	n° speeds n°	fixed speeds			variable speeds/ tool rpm	power kW	dimensions (WxDxH) mm	weight Kg
				1°	2°	3°				
PL20/VAR/DIGIT	20	X	variable	x	x	x	40 → 180	0,75	630X670X1130	85
PL30/3	30	20	3	40	120	180	x	1,1	730X870X1450	2500
PL30/VAR	30	20	variable	x	x	x	40 → 150	1,1	730X870X1450	2500
PL40/3	40	20	3	40	120	180	x	1,5	770X900X1600	2500
PL40/VAR	40	20	variable	x	x	x	40 → 150	1,5	770X900X1600	2500
PL60/3	60	30-40	3	40	120	180	x	2,2	810x950x1600	2500
PL60/VAR	60	30-40	variable	x	x	x	40 → 150	2,2	810x950x1600	2500

MODEL	Components	PL 20 min/max	PL 30 min/max	PL 40 min/max	PL 60 min/max	Speed			INVERTER
						1°	2°	3°	
BREAD	Kg flour + 50% water	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	x			35/50
PIZZA DOUGH		1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	x			35/50
CROISSANT		1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	x	x		35/70
BRIOCHE		1/5	1/8	2/10	2,5/16	x	x		35/80
EGG WHITE	Number of eggs	10/30	15/45	20/60	30/90			x	110/150
MERINGUE	Kg of sugar	0,5/1,5	1/2	1/3	2/6			x	100/150
BISCUITS	Number of eggs	10/30	15/45	20/60	30/90			x	120/150
SPONGE CAKE	Number of eggs	10/30	15/45	20/60	30/90			x	120/150
FRESH PASTA	Kg flour	0,2/1,6	0,3/2	0,4/3,8	0,6/4,2	x			40/60

ACCESSORIES INCLUDED ACCESSORI INCLUSI



Kneading: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.

Impasto: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.



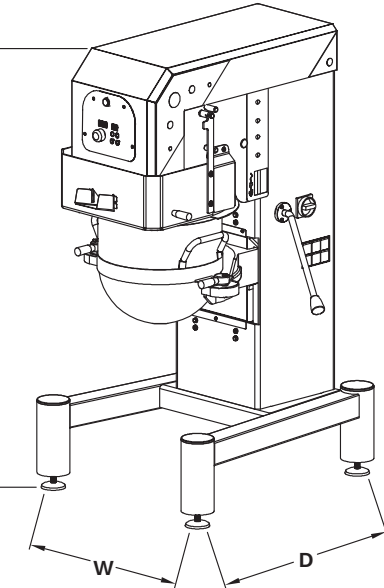
Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.

Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.



Emulsion/beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.

Emulsione/montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.



ACCESSORIES ON REQUEST ACCESSORI SU RICHIESTA



Scraper: ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engagerelease mandrel, coated with Teflon for foodstuffs.

Raschiatore: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in teflon alimentare.



Trolley for bowl: available for 40, 60 litre versions. Stainless steel and aluminium structure.

Carrello per vasche: disponibile per modelli lt 40, 60. In acciaio inox.

