

Mescolatrice planetaria 7-10-20 lt

planetary mixer_melangeuses planetaires_mezcoladora planetaria



PL 20



PL 10



PL JOLLY



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. All planetary mixers feature variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses variables (inverseur). All mixers come with an integrated timer. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras.



Tre utensili in acciaio inox: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Protezione in ABS trasparente. Three outils d'acier inox: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Guard of transparent ABS. Trois outils en acier inox: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Protection en ABS transparent. Tres utensilios de acero inoxidable. Protección de ABS transparente.

■ PL JOLLY: frusta-gancio-spatola/testa rialzabile. PL JOLLY: whisk-hook-blade/tilting head. PL JOLLY: fouet-crochet-lame/tête renversable. PL JOLLY: batidor-gancho-paleta/inclinación de la cabeza

■ PL10VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL10VAR: whisk-spiral-blade/fixed head. PL10VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL10VAR: batidor-espinal-paleta/cabeza fija.

■ PL20VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL20VAR: whisk-spiral-blade/fixed head. PL20VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL20VAR: batidor-espinal-paleta/cabeza fija.

Mescolatrice planetaria 7/10/20

Planetary mixer 7/10/20

Melangeuses planetaires 7/10/20

Mezcoladora planetaria 7/10/20

modello model	capacità vasca bowl capacity	velocità speeds	velocità variabile variable speeds utensile / tool rpm	potenza power	dimensioni dimensions (WxDxH) mm	peso weight Kg
PL/JOLLY	6,8	variable	75 → 660	0,28	230X410X420h	17
PL10/VAR	10	variable	105 → 450	0,37	430X480X570h	34
PL20/VAR	20	variable	105 → 450	0,75	470X630X750	48

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.



GANCIO-HOOK

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

Mescolatrice planetaria 30-40-60 It

planetary mixer_melageuses planetaires_mezcoladora planetaria



informazioni generali_informations générales_info_informations générales

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 autoengrasador. 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.



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 carpintería 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 autoengrasador.



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): extracción 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.

