



PLANETARIE DA BANCO

TABLE TOP PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE POUR TABLE
TISCH-PLANETENMISCHER
MEZCLADORA PLANETARIA

PL 7
PL 10





PL 7



PL 10

EMPLEX
simply pastry

Le planetarie da banco mod. PL 7 / PL 10 sono una perfetta sintesi di robustezza e funzionalità, ideali per miscelare prodotti montati e piccoli impasti. Gli utensili in acciaio inox, facilmente intercambiabili, garantiscono infatti un mescolamento degli ingredienti graduale ed omogeneo. Praticità di utilizzo e costi di esercizio ridotti, al servizio di cucine, ristorazioni, laboratori, pasticcerie e gelaterie.

- Struttura in acciaio verniciato
- Tre utensili in acciaio inox (frusta, spatola, gancio)
- Variatore elettronico di velocità
- Conformi alle norme CE
- Voltaggio monofase
- Testa ribaltabile (PL 7)
- Vasca in acciaio inox (PL 7)
- Protezione in ABS (PL 7)
- Temporizzatore (PL 10)
- Riparo in plexiglass (PL 10)

EN

TABLE TOP PLANETARY MIXER MODELS PL 7 / PL 10 ARE THE PERFECT SYNTHESIS OF RUGGEDNESS AND PRACTICALITY. IDEAL FOR MIXING WHIPPED PRODUCTS AND SMALL BATCHES OF DOUGH. THE EASILY REPLACEABLE STAINLESS STEEL MIXING TOOLS GUARANTEE GRADUAL AND UNIFORM BLENDING OF INGREDIENTS. EASY TO USE AND OFFERING REDUCED OPERATING COSTS, IDEAL FOR KITCHENS, CATERERS, LABORATORIES, CONFECTIONERS AND ICE CREAM PARLOURS.

- Painted steel structure
- Three stainless steel tools (whisk, beater, dough hook)
- Electronic speed variator
- In compliance with CE directives
- Tilting head (PL 7)
- Stainless steel bowl (PL 7)
- ABS cover (PL 7)
- Single phase power input
- Timer (PL 10)
- Plastic grid (PL 10)

FR

LES MÉLANGEURS PLANÉTAIRES POUR TABLE MOD. PL 7 / PL 10 SONT LA BRILLANTE SYNTHÈSE ENTRE SOLIDITÉ ET FONCTIONNALITÉ ; PARFAITS POUR MÉLANGER DES PRODUITS MONTÉS ET POUR LE PÉTRISSAGE DE PETITES QUANTITÉS DE PÂTE. LES USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE, FACILEMENT INTERCHANGEABLES, GARANTISSENT UN MALAXAGE DES INGRÉDIENTS PROGRESSIF ET HOMOGENE. UTILISATION PRATIQUE ET COÛT D'EXPLOITATION RÉDUITS AU SERVICE DES CUISINES, RESTAURANTS, LABORATOIRES, PÂTISSERIES ET GLACIERS.

- Structure en acier verni
- Trois ustensiles en acier inoxydable (fouet, batteur, crochet)
- Variateur électronique de vitesse
- 100 % conforme aux normes CE
- Tête basculante (PL 7)
- Cuve en acier inoxydable (PL 7)
- Protection en ABS (PL 7)
- Tension monophasée (PL 7)
- Minuterie (PL 10)
- Couverture en plexiglass (PL 10)

DE

DIE TISCH-PLANETENMISCHER MOD. PL 7 / PL 10 SIND EINE PERFERTE MISCHUNG AUS ROBUSTHEIT UND ZWECKMÄSSIGKEIT UND EIGNEN SICH Hervorragend zum Mischen von Montierten Produkten und Kleinen Teigmengen. Die leicht auswechselbaren Edelstahlutensilien garantieren eine allmähliche und homogene Mischung der Zutaten. Benutzerfreundlichkeit und geringe Betriebskosten für Küchen, Restaurants, Laboratorien, Konditoreien und Eisdieleen.

- Rahmen aus lackiertem Stahl
- Drei Edelstahlutensilien (Schneebesen, Spachtel und Haken)
- Elektronischer Geschwindigkeitsregler
- Übereinstimmungen mit den CE-Normen
- Einphasenspannung
- Schwenkbarer Kopf (PL 7)
- Edelstahlschüssel (PL 7)
- ABS-Schutzverkleidung (PL 7)
- Einphasenspannung (PL 7)
- Zeitschaltuhr (PL 10)
- Plexiglas-Spritzschutz (PL 10)

ES

LAS PLANETARIAS DE MESA MOD. PL 7 / PL 10, ROBUSTAS Y A LA VEZ FUNCIONALES, SON PERFECTAS PARA PRODUCTOS MONTADOS Y MASAS PEQUEÑAS. LAS HERRAMIENTAS DE ACERO INOX SON FÁCILES DE CAMBIAR Y GARANTIZAN UNA MEZCLA GRADUAL Y HOMOGENEA DE LOS INGREDIENTES. SU CARÁCTER PRÁCTICO PERMITE REDUCIR COSTES EN COCINAS, RESTAURANTES, OBRADORES, PASTELERÍAS Y HELADERÍAS.

- Estructura de acero pintado.
- Tres herramientas de acero inox (batidor de varillas, espátula, gancho)
- Variador electrónico de velocidad
- Conformes con las normas CE
- Cabeza abatible (PL 7)
- Cuba de acero inox (PL 7)
- Protección de ABS (PL 7)
- Voltaje monofásico
- Temporizador (PL 10)
- Guarda de plexiglás (PL 10)

PL 7
UTENSILI - TOOLS - USTENSILES - UTENSILIEN - HERRAMIENTAS


FRUSTA
WHISK
FOUET
SCHNEEBESEN
VARILLAS



GANCIO
DOUGH HOOK
CROCHET
HAKEN
GANCHO



SPATOLA
BEATER
BATTEUR
SPACHTEL
ESPÁTULA

PL 10
UTENSILI - TOOLS - USTENSILES - UTENSILIEN - HERRAMIENTAS


FRUSTA
WHISK
FOUET
SCHNEEBESEN
VARILLAS



GANCIO
DOUGH HOOK
CROCHET
HAKEN
GANCHO



SPATOLA
BEATER
BATTEUR
SPACHTEL
ESPÁTULA

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

Modello Model - Modèle Modell - Modelo		PL 7	PL 10
Dimensioni LxPxH Dimensions LxWxH Dimensions LxPxH Maße LxTxH Dimensiones LxPxH	mm	230 x 410 x 420	400 x 650 x 760
Peso Weight Poids Gewicht Peso	kg	19	72
Potenza motore Motor power Puissance moteur Motorstärke Potencia del motor	kW	500	0,75
Capacità Capacity Contenance Kapazität Capacidad	lt	6,5	12



MESCOLATRICI PLANETARIE

PLANETARY MIXERS
MÉLANGEURS PLANÉTAIRES
PLANETENMISCHER
MEZCLADORAS PLANETARIAS

PL 20
PL 30
PL 40





PL 20

- Trasmissione principale a catena - esente da manutenzione
- Velocità utensile da 40 a 200 rpm
- Possibilità di effettuare il tensionamento della catena dall'esterno della macchina
- Chain-type primary transmission - maintenance-free
- Tool speed from 40 to 200 rpm
- Drive chain can be tensioned from the exterior of the appliance
- Transmission principale à chaîne- zéro entretien
- Vitesse ustensile de 40 à 200 t/min
- Tension de la chaîne possible depuis l'extérieur de la machine
- Hauptantrieb über Kette - wartungsfrei
- Geschwindigkeit des Utensils 40 bis 200 U/min
- Das Nachspannen der Kette kann von der Außenseite der Maschine durchgeführt werden
- Transmisión principal de cadena, libre de mantenimiento
- Velocidad de la herramienta: de 40 a 200 rpm
- Posibilidad de efectuar el tensado de la cadena desde fuera de la máquina



PL 30/40

- Trasmissione principale a cinghie - esente da manutenzione
- Velocità utensile da 70 a 350 rpm
- Possibilità di effettuare il tensionamento della cinghia dall'esterno della macchina
- Belt-type primary transmission - maintenance-free
- Tool speed from 70 to 350 rpm
- Drive belt can be tensioned from the exterior of the appliance
- Transmission principale à courroie - zéro entretien
- Vitesse ustensile de 70 à 350 t/min
- Tension de la courroie possible depuis l'extérieur de la machine
- Hauptantrieb über Riemen - wartungsfrei
- Geschwindigkeit des Utensils 70 bis 350 U/min
- Das Nachspannen des Riemens kann von der Außenseite der Maschine durchgeführt werden
- Transmisión principal de correa, libre de mantenimiento
- Velocidad de la herramienta: de 70 a 350 rpm
- Posibilidad de efectuar el tensado de la correa desde fuera de la máquina

EMPLEX
simply pastry

Le mescolatrici Planetarie mod. PL 20/30/40, realizzate con variatore meccanico di velocità, sono sicuramente all'avanguardia nel campo della pasticceria.

Gli utensili in acciaio inox, facilmente intercambiabili, garantiscono infatti un mescolamento degli ingredienti graduale ed omogeneo.

Tramite il volantino posto al lato della macchine si regolano a piacere le variazioni di velocità, in modo tale da ottenere una lavorazione del prodotto più efficiente.

- Struttura in acciaio verniciato
- Tre utensili in acciaio inox (frusta, spatola, gancio)
- Variatore meccanico di velocità
- Temporizzatore
- Vasca di lavoro mobile in acciaio inox
- Piedini anteriori regolabili
- Conforme alle normative CE

EN

PLANETARY MIXER MODELS PL 20/30/40 WITH MECHANICAL SPEED VARIATOR ARE THE STATE OF THE ART IN TODAY'S BAKERY & CONFECTIONERY INDUSTRY. THE EASILY INTERCHANGEABLE STAINLESS STEEL MIXING TOOLS GUARANTEE GRADUAL AND UNIFORM BLENDING OF INGREDIENTS. MIXING SPEED CAN BE FREELY ADJUSTED USING THE HANDWHEEL AT THE SIDE OF THE APPLIANCE TO ACHIEVE THE MOST EFFICIENT PROCESSING OF THE PRODUCT.

- Enamelled steel structure
- Three stainless steel tools (whisk, beater, dough hook)
- Mechanical speed variator
- Timer
- Removable stainless steel bowl
- Adjustable front feet
- In compliance with CE directives

FR

LES MÉLANGEURS PLANÉTAIRES MOD. PL 20/30/40, MUNIS DE VARIATEUR DE VITESSE, SONT SANS DOUTE UNE INNOVATION DANS LA FILIÈRE DE LA PÂTISSERIE. LES USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE, FACILEMENT INTERCHANGEABLES, GARANTISSENT UN MALAXAGE DES INGRÉDIENTS PROGRESSIF ET HOMOGENÈ. LE MINIVOLANT SUR LE CÔTÉ DE LA MACHINE PERMET DE RÉGLER LA VITESSE DE MANIÈRE À OPTIMISER LE TRAVAIL DU PRODUIT.

- Structure en acier peint
- Trois ustensiles en acier inoxydable (fouet, batteur, crochet)
- Variateur mécanique de vitesse
- Minuterie
- Cuve de travail amovible en acier inoxydable
- Supports antérieurs réglables
- Conforme aux normes CE

DE

DIE PLANETENMISCHER DER MODELLREIHEN PL 20/30/40 MIT MECHANISCHEM DREHZAHLENGLEGER GEHÖREN SICHERLICH ZU DEN VORREITERN IN DER KONFITOREIBRANCHE. DIE LEICHT AUSWECHSELBAREN EDELSTAHLUTENSILIEN GARANTIEREN EINE ALLMÄHLICHE UND HOMOGENE MISCUNG DER ZUTATEN. MITHILFE DES STELLRADS AN DER SEITE DER MASCHINE KANN DIE GESCHWINDIGKEIT NACH BELIEBEN EINGESTELLT WERDEN, UM SO EINE EFFIZIENTERE VERARBEITUNG DES PRODUKTS ZU ERHALTEN.

- Rahmen aus lackiertem Stahl
- Drei Edelstahlutensilien (Schneebeesen, Spachtel und Haken)
- Mechanischer Geschwindigkeitsregler
- Zeitschaltuhr
- Bewegliche Arbeitsschüssel aus Edelstahl
- Regulierbare Vorderfüße
- Entspricht den CE-Vorschriften

ES

LAS MEZCLADORAS PLANETARIAS MOD. PL 20/30/40, REALIZADAS CON VARIADOR DE VELOCIDADES, SON AUTÉNTICA VANGUARDIA EN EL CAMPO DE LA PASTELERÍA. LAS HERRAMIENTAS DE ACERO INOX SON FÁCILES DE CAMBIAR Y GARANTIZAN UNA MEZCLA GRADUAL Y HOMOGÉNEA DE LOS INGREDIENTES. EL VOLANTE LATERAL DE LAS MÁQUINAS PERMITE AJUSTAR A PLACER LAS VARIACIONES DE VELOCIDAD, PARA OBTENER UNA ELABORACIÓN MÁS EFICIENTE DEL PRODUCTO.

- Estructura de acero pintado.
- Tres herramientas de acero inox (batidor de varillas, espátula, gancho)
- Variador mecánico de velocidad
- Temporizador
- Cuba de trabajo móvil de acero inox.
- Patas delanteras regulables
- Conformes con las normas CE

TECHNICAL
SPECIFICATIONS

Modello Model - Modèle Modell - Modelo		PL 20	PL 30	PL 40
Dimensioni LxPxH Dimensions LxWxH Dimensions LxPxH Maße LxTxH Dimensiones LxPxH	mm	650 x 650 x 950	680 x 840 x 1360	680 x 840 x 1360
Peso Weight Poids Gewicht Peso	kg	93	225	230
Potenza motore Motor power Puissance moteur Motorstärke Potencia del motor	kW	0,55	1,5	1,5
Capacità Capacity Contenance Kapazität Capacidad	lt	20	30	40