

Planetary Mixer

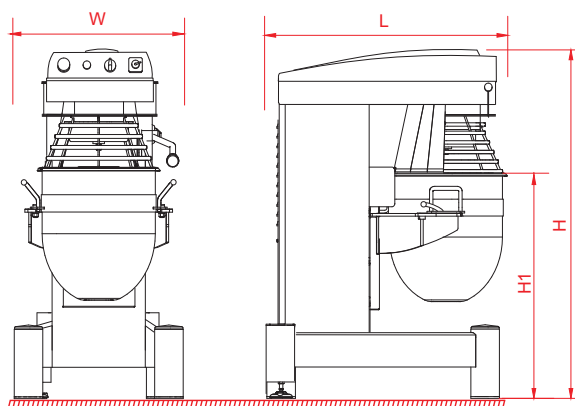
Mélangeur Planétaire

Batidora Planetaria

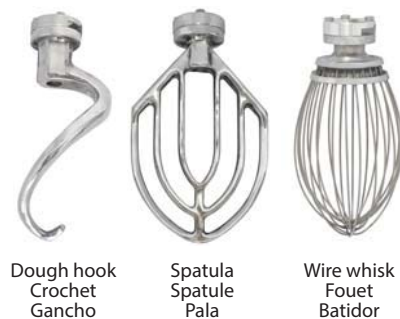




Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Bowl capacity Capacité de la cuve Capacidad del recipiente	lt l l	20	40	60
Motor rotation Vitesse de rotation de la tête La rotación del motor	rpm vitesse / min. rpm	Hız kontrollü Variator Вариатор	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Attachment rotation Vitesse de rotation du fouet Velocidad de rotación	rpm vitesse / min. rpm	100 - 415	140 - 280 - 520	140 - 280 - 520
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	500	630	630
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	650	910	910
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	770	1370	1370
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	410	800	810
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	110	220	230



Basic attachments
Outils
Accesorios básicos



Dough hook
Crochet
Gancho

Spatula
Spatule
Pala

Wire whisk
Fouet
Batidor



Planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. Simple and safe to use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extra ordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. New advanced design made is ideal for mixing every type of dough as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products. A rotating electric motor with quite powerful. Free moving, no need maintenance mixing head.

- Bowls and tools are made of stainless steel
- Heavy duty body construction
- Safety guard stainless steel

On request :

1. Automatic bowl lifting system
2. Speed controlling device (variator)



Il accomplit tous les travaux de mélange, de fouettage et de pétrissage. Le mélangeur planétaire a tous les dispositifs pour accomplir ceux-ci. Il est fabriqué spécialement pour les boulangeries, pâtisseries, hôtels et grandes cuisines. Son utilisation est simple et est en sécurité. Il est doté d'un moteur électrique puissant. La tête de mélange bouge librement et n'a pas besoin d'entretien. La hauteur de la cuve est ajustable manuellement ou automatiquement. La cuve et les appareils de mélange (fouettage, spatule et crochet) sont fabriqués en acier inoxydable. Son utilisation, son entretien et son nettoyage sont très simple.

Grâce à sa nouvelle conception, en plus du pétrissage de toutes sortes de pâte, il mélange d'une façon homogène les œufs, crèmes, mayonnaises et nourritures similaires.

- Cuve et accessoires en acier inoxydable
- Résistant aux travaux lourds.

En option :

1. Possibilité de soulever et de baisser automatiquement la cuve
2. Dispositif de contrôle de la vitesse (variateur)



La mezcladora planetaria fueron diseñados específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Sencillo y seguro de usar. La mezcla y máquinas están desarrollados para los usuarios que tienen altos requerimientos de calidad normalmente adicionales para la producción de diversas masas que quieren trabajar de una manera muy económica. Nuevo diseño avanzado es ideal para mezclar todo tipo de masa, así como para el batido de huevos, la crema, la mayonesa y otros alimentos similares que giran products. El motor eléctrico con movimiento fuertes. Free, sin necesidad de mantenimiento cabezal de mezcla.

Bajo pedido :

1. Sistema de elevación de cuenco automática
2. Dispositivo de control de velocidad (variador)