

Impastatrici planetarie

DESCRIZIONE

Le impastatrici mescolatrici planetarie sono robuste e sicure. Si prestano ottimamente per tutte le lavorazioni di pasticceria, panetterie e ristorazione. L'estrazione della vasca semplifica il lavaggio manuale o in lavastoviglie. L'apparato di regolazione della velocità (cambio a tre marce o variatore elettronico nella versione da 7 lt.) facilita le operazioni di lavorazione adattando le caratteristiche delle macchine ai vari tipi di impasto. Sono disponibili sette versioni:

► 7 lt. • 10 lt. • 20 lt. • 30 lt. • 40 lt. • 60 lt. • 80 lt.



DESCRIPTION

The planetary mixing and kneading machines are sturdily built and safe to use. They are ideal for confectionery shops, bakeries and the catering industry.

Each machine comes with a speed control (three gears or an electronic variator in the 7 litre version), which can be set to suit the different type of dough. Available in seven versions:

► 7 lt. • 10 lt. • 20 lt. • 30 lt. • 40 lt. • 60 lt. • 80 lt.



DESCRIPCIÓN

Las amasadoras mezcladoras planetarias son robustas y seguras. Se prestan de manera óptima para todos los trabajos de pastelería, panadería y restauración. La extracción del recipiente simplifica el lavado manual o en lavavajillas. El aparato de regulación de la velocidad (cambio de tres marchas o variador electrónico en la versión de 7 lt.) facilita las operaciones de elaboración adaptando, cada vez, las características de las máquinas a los diferentes tipos de masa. Están disponibles siete versiones:

► 7 lt. • 10 lt. • 20 lt. • 30 lt. • 40 lt. • 60 lt. • 80 lt.



DESCRIPTION

Les mélangeuses pétrisseuses planétaires sont sûres et robustes. Elles sont excellentes pour tous les travaux de pâtisserie, de boulangerie et de restauration. L'extraction de la cuve simplifie le lavage manuel ou en lave-vaisselle. L'appareillage de réglage de la vitesse (changement à trois vitesses ou variateur électronique dans la version 7 lt.) facilite les opérations d'élaboration en adaptant, cas par cas, les caractéristiques des machines aux différents types de pâte. Sept versions sont disponibles:

► 7 lt. • 10 lt. • 20 lt. • 30 lt. • 40 lt. • 60 lt. • 80 lt.



BESCHREIBUNG

Die Planetenknet- und Mischmaschinen sind solide und sicher. Sie eignen sich optimal für alle Arbeiten in Konditoreien, Bäckereien und im Gaststättenwesen. Das Herausnehmen der Schüssel vereinfacht das Spülen von Hand oder in der Spülmaschine. Das Gerät zum Regulieren der Geschwindigkeiten (Dreigangschaltung oder elektronischer Wandler in der Ausführung zu 7 Lt.) erleichtert die Arbeitsgänge und passt jeweils die Eigenschaften der Maschinen an sieben verschiedenen Teigarten an:

► 7 lt. • 10 lt. • 20 lt. • 30 lt. • 40 lt. • 60 lt. • 80 lt.





Mixer 7 lt.
7 lt. Mixer

Cod. 10.VFICB7B



Impastatrice 10 lt.
10 lt. Planetary Mixer

Cod. 10.ICB-2010



Impastatrice 20 lt.
20 lt. Planetary Mixer

Cod. 10.ICB-2020



Accessori in dotazione:

- Spatola per mescolare paste per dolci
- Uncino per impastare tutti i tipi di pasta
- Frusta per creme (meringhe, emulsioni, panna)

Standard accessories:

- Blade for mixing cake dough
- Hook for kneading all types of dough
- Whip (meringue, emulsion, cream)

Accesorios en dotación:

- Espátula para mezclar masas para dulces.
- Gancho para amasar todos los tipos de masa
- Batidor para cremas (merengues, emulsiones, nata)

Accessoires fournis dans l'équipement standard:

- Spatule pour mélanger les pâtes pour gâteaux
- Crochet pour pétrir tous les types de pâte
- Fouet pour crèmes meringues, émulsions, crème fouettée)

Mitgeliefertes Zubehör:

- Spachtel zum Rühren von Süßspeisenteigen
- Haken zum Kneten aller Teigarten
- Besen für Cremes (Meringen, Emulsionen, Sahne)

Impastatrici planetarie

CARATTERISTICHE TECNICHE



Capacità vasca:	7 Lt.
Tensione:	220 V
Potenza:	280 W
Dimensioni:	40x22x43 cm
Peso:	20 Kg.
Variatore:	Elettronico

Capacità vasca:	10 Lt.
Tensione:	220 V
Potenza:	0,25 KW
Dimensioni:	44x42x68 cm
Peso:	60 Kg.
Variatore:	3 velocità

Capacità vasca:	20 Lt.
Tensione:	220 V
Potenza:	0,38 KW
Dimensioni:	54x48x83 cm
Peso:	90 Kg.
Variatore:	3 velocità

Capacità vasca:	30 Lt.
Tensione:	220 V
Potenza:	0,75 KW
Dimensioni:	65x52x101 cm
Peso:	160 Kg.
Variatore:	3 velocità

Capacità vasca:	40 Lt.
Tensione:	220 V
Potenza:	0,94 KW
Dimensioni:	65x57x106 cm
Peso:	180 Kg.
Variatore:	3 velocità

Capacità vasca:	60 Lt.
Tensione:	380 V
Potenza:	1,50 KW
Dimensioni:	85x70x132 cm
Peso:	350 Kg.
Variatore:	3 velocità

Capacità vasca:	80 Lt.
Tensione:	380 V
Potenza:	3 KW
Dimensioni:	81x96x156 cm
Peso:	364 Kg.
Variatore:	3 velocità

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Bowl capacity:	7 Lt.
Voltage:	220 V
Power:	280 W
Dimension:	40x22x43 cm
Weight:	20 Kg.
Speeds:	Electronical

Bowl capacity:	10 Lt.
Voltage:	220 V
Power:	0,25 KW
Dimension:	44x42x68 cm
Weight:	60 Kg.
Speeds:	3 speeds

Bowl capacity:	20 Lt.
Voltage:	220 V
Power:	0,38 KW
Dimension:	54x48x83 cm
Weight:	90 Kg.
Speeds:	3 speeds

Bowl capacity:	30 Lt.
Voltage:	220 V
Power:	0,75 KW
Dimension:	65x52x101 cm
Weight:	160 Kg.
Speeds:	3 speeds

Bowl capacity:	40 Lt.
Voltage:	220 V
Power:	0,94 KW
Dimension:	65x57x106 cm
Weight:	180 Kg.
Speeds:	3 speeds

Bowl capacity:	60 Lt.
Voltage:	380 V
Power:	1,50 KW
Dimension:	85x70x132 cm
Weight:	350 Kg.
Speeds:	3 speeds

Bowl capacity:	80 Lt.
Voltage:	380 V
Power:	3 KW
Dimension:	81x96x156 cm
Weight:	364 Kg.
Speeds:	3 speeds

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Capacidad recipiente:	7 Lt.
Tensión:	220 V
Potencia:	280 W
Dimensiones:	40x22x43 cm
Peso:	20 Kg.
Variador:	Electrónico

Capacidad recipiente:	10 Lt.
Tensión:	220 V
Potencia:	0,25 KW
Dimensiones:	44x42x68 cm
Peso:	60 Kg.
Variador:	3 velocidades

Capacidad recipiente:	20 Lt.
Tensión:	220 V
Potencia:	0,38 KW
Dimensiones:	54x48x83 cm
Peso:	90 Kg.
Variador:	3 velocidades

Capacidad recipiente:	30 Lt.
Tensión:	220 V
Potencia:	0,75 KW
Dimensiones:	65x52x101 cm
Peso:	160 Kg.
Variador:	3 velocidades

Capacidad recipiente:	40 Lt.
Tensión:	220 V
Potencia:	0,94 KW
Dimensiones:	65x57x106 cm
Peso:	180 Kg.
Variador:	3 velocidades

Capacidad recipiente:	60 Lt.
Tensión:	380 V
Potencia:	1,50 KW
Dimensiones:	85x70x132 cm
Peso:	350 Kg.
Variador:	3 velocidades

Capacidad recipiente:	80 Lt.
Tensión:	380 V
Potencia:	3 KW
Dimensiones:	81x96x156 cm
Peso:	364 Kg.
Variador:	3 velocidades

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Capacité cuve:	7 Lt.
Tension:	220 V
Puissance:	280 W
Dimensions:	40x22x43 cm
Poids:	20 Kg.
Variateur:	Électronique

Capacité cuve:	10 Lt.
Tension:	220 V
Puissance:	0,25 KW
Dimensions:	44x42x68 cm
Poids:	60 Kg.
Variateur:	3 vitesses

Capacité cuve:	20 Lt.
Tension:	220 V
Puissance:	0,38 KW
Dimensions:	54x48x83 cm
Poids:	90 Kg.
Variateur:	3 vitesses

Capacité cuve:	30 Lt.
Tension:	220 V
Puissance:	0,75 KW
Dimensions:	65x52x101 cm
Poids:	160 Kg.
Variateur:	3 vitesses

Capacité cuve:	40 Lt.
Tension:	220 V
Puissance:	0,94 KW
Dimensions:	65x57x106 cm
Poids:	180 Kg.
Variateur:	3 vitesses

Capacité cuve:	60 Lt.
Tension:	380 V
Puissance:	1,50 KW
Dimensions:	85x72x132 cm
Poids:	350 Kg.
Variateur:	3 vitesses

Capacité cuve:	80 Lt.
Tension:	380 V
Puissance:	3 KW
Dimensions:	91x96x156 cm
Poids:	364 Kg.
Variateur:	3 vitesses

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



Schüsselkap:	7 Lt.
Spannung:	220 V
Leistung:	280 W
Abmessungen:	40x22x43 cm
Gewicht:	20 Kg.
Wandler:	Elektronisch

Schüsselkap:	10 Lt.
Spannung:	220 V
Leistung:	0,25 KW
Abmessungen:	44x42x68 cm
Gewicht:	60 Kg.
Wandler:	3 Geschw

Schüsselkap:	20 Lt.
Spannung:	220 V
Leistung:	0,38 KW
Abmessungen:	54x48x83 cm
Gewicht:	90 Kg.
Wandler:	3 Geschw

Schüsselkap:	30 Lt.
Spannung:	220 V
Leistung:	0,75 KW
Abmessungen:	65x52x101 cm
Gewicht:	160 Kg.
Wandler:	3 Geschw

Schüsselkap:	40 Lt.
Spannung:	220 V
Leistung:	0,94 KW
Abmessungen:	65x57x106 cm
Gewicht:	180 Kg.
Wandler:	3 Geschw

Schüsselkap:	60 Lt.
Spannung:	380 V
Leistung:	1,50 KW
Abmessungen:	85x72x132 cm
Gewicht:	350 Kg.
Wandler:	3 Geschw

Schüsselkap:	80 Lt.
Spannung:	380 V
Leistung:	3 KW
Abmessungen:	91x96x156 cm
Gewicht:	364 Kg.
Wandler:	3 Geschw



Impastatrice 30 lt.
30 lt. Planetary Mixer

Cod. 10.ICB-2030



Impastatrice 40 lt.
40 lt. Planetary Mixer

Cod. 10.ICB-2040



Impastatrice 60 lt.
60 lt. Planetary Mixer

Cod. 10.ICB-2060



Impastatrice 80 lt.
80 lt. Planetary Mixer

Cod. 10.ICB-2080