

Planetary Mixer

20-30-40-60
Liters

Mascolatrice Planetaria

Sicurezza ed igiene

• Griglia di protezione anteriore inox 18/10 • Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore • Leva di sollevamento vasca servoassistita • Eccentrico in alluminio (ad uso alimentare) per evitare formazione di ruggine • Albero porta utensile in acciaio inox 18/10 • Pannello di comando 24 Volt

Dotazione: • Vasca • Frusta • Spatola • Spirale
Trasmissione: • Riduttore con ingranaggi autolubrificanti • Motore asincrono trifase

Safety and hygiene

• Rear safety guard in 18/10 Stainless steel • Detachable product conveyor on the rear protection • Power assisted bowl lifting lever • Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product • Utensil shaft in 18/10 Stainless steel • 24 volt control panel

Equipment: • Bowl • Whisk • Spatula • Spiral
Transmission: • Speed reducer with self-lubricating gears • Three-phase fixed rated electric motor

Sécurité et hygiène

• Grille de protection avant inox 18/10 • Convoyeur produit amovible sur la protection avant • Levier de soulèvement de la cuve servo-assisté • Axe d'attache en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille • Arbre porte-outils en acier inox 18/10 • 24 volt tableau de commande

Équipement: • Cuve • Fouet • Spatule • Spirale
Transmission: • Réducteur à engrenages autolubrifiants • Moteur électrique asynchrone triphasé

Seguridad e higiene

• Enrejado de protección anterior en acero inoxidable 18/10 • Banda transportadora desmontable sobre la protección anterior • Palanca de elevación del tazón servo-asistida • Excéntrico en aluminio alimentario para impedir la formación de óxido • Perol para utensilio en acero inoxidable 18/10 • Panel de mando de 24 volt

Equipo: • Perol • Batidora • Pala • Espiral
Trasmisión: • Reductor con engranajes autolubrificantes • Motor eléctrico asincrono trifásico

PL 110-20/30/40/60VE

PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO LT. 20/30/40/60 - Una gamma di mescolatrici con notevoli prestazioni, adatte per prodotti dolciari, alimentari, chimici e cosmetici. Pannello di comando con variatore manuale e 1 Timer.

PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR LT. 20/30/40/60 - A range of Planetary mixer with high performance appliances particularly suitable for pastry and food but also for chemical products and cosmetics. Control panel with manual variations and 1 Timer.



BATEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE LT. 20/30/40/60 - Batteurs melangeurs avec hautes performances indiquées pour produits de pâtisserie et alimentaires, mais aussi pour produits cosmétiques et chimiques. Tableau de commande avec variations manuel et 1 Timer.

BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD LT. 20/30/40/60 - Mezcladoras planetarias son maquinas de notables prestaciones particularmente indicadas para productos de confiteria y alimentacios, como tambien para productos cosmeticos y quimicos. panel de mando con variacion manual y 1 Timer.

PL 110-20/30/40/60VE

AUREA
advanced food preparation equipment

Planetary Mixer

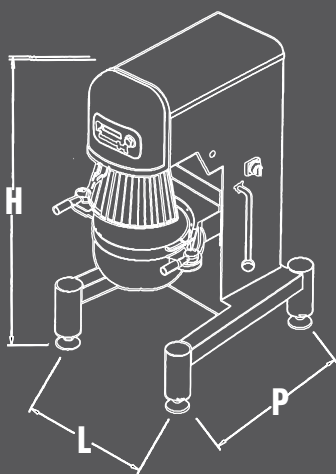
20-30-40-60
Liters

Mascolatrice Planetaria

Prodotti Produkte Applications	Componenti Composants Components Zutaten	20 Lt. Min/Max	30 Lt. Min/Max	40 Lt. Min/Max	60 Lt. Min/Max	Velocità Speed Velocidad Geschwindigkeit
Pane Bread Pains Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	1/5	1/8	2/10	2,5/16	35/80
Albume Albumen Blancs	Numero uova Number of eggs - Nombre d'oeufs Numero de huevos Anzahl der Eier	10/30	15/45	20/60	30/90	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero Kg. of sugar - Kg. de sucre Kg. de azucar Kg. Zucker	0,5/1,5	1/2	1/3	2/6	100/150
Biscotti Biscuits	Numero uova Number of eggs - Nombre d'oeufs Numero de huevos Anzahl der Eier	10/30	15/45	20/60	30/90	120/150
Pan di Spagna Sponge cake Genoise	Numero uova Number of eggs - Nombre d'oeufs Numero de huevos Anzahl der Eier	10/30	15/45	20/60	30/90	120/150



UTENSILI IN DOTAZIONE
EQUIPMENT
EQUIPEMENT
EQUIPO



DIMENSIONI ESTERNE - cm L x P x H
· OUTSIDE DIMENSIONS · DIMENSIONS EXTÉRIEURES
· AUBENMASSE · MEDIDAS EXTERNAS

MOD.	
• PL110-20VE	73x87x145
• PL110-30VE	73x87x145
• PL110-40VE	77x90x160
• PL110-60VE	77x90x160

PESO NETTO - Kg.
· NET WEIGHT · POIDS NET · NETTOGEWICHT · PESO NETO

MOD.	
• PL110-20VE	170
• PL110-30VE	180
• PL110-40VE	260
• PL110-60VE	280

POTENZA - Kw/Volt
· POWER · PUISSANCE
LEISTUNG · POTENCIA

MOD.	
• PL110-20VE	0,75/400~3
• PL110-30VE	1,13/400~3
• PL110-40VE	1,5/400~3
• PL110-60VE	2,2/400~3

RPM - Min./Max

MOD.	
• PL110-20VE	40/150
• PL110-30VE	40/150
• PL110-40VE	40/150
• PL110-60VE	40/150

IT I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM-ALI S.p.A si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. UK The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM-ALI S.p.A reserves the right to make technical changes at any moment. FR Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. OEM-ALI S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. DE Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma OEM-ALI S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. ES Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. OEM-ALI S.p.A. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



AUREA

OEM Ali S.p.A. _ Viale Lombardia 33 _ 46012 Bozzolo (MN) ITALY _ T +39 0376 910511 _ F +39 0376 920754 _ info@oemali.com