

Planetary Mixer

20 Liters

Mescolatrice Planetaria

Sicurezza ed igiene

• Griglia di protezione in acciaio inox • Convogliatore prodotto amovibile • Eccentrico in alluminio (ad uso alimentare) per evitare formazione di ruggine • Albero porta utensile in acciaio inox • Utensili in acciaio inox

Dotazione: • Vasca • Frusta • Spatola • Utensile a spirale

Trasmissione: • Trasmissione meccanica con ingranaggi autolubrificanti • Motore asincrono trifase • Alimentazione monofase

Safety and hygiene

• Stainless steel protection grille • Cam made of aluminium for foodstuffs to prevent the formation of rust • Stainless steel utensil-holder shaft • Stainless steel utensils

Equipment: • Bowl • Whisk • Spatula • Spiral tool

Transmission: • Mechanical transmission with self-lubricating gears • Asynchronous three-phase motor • Single-phase (Alimentation)

Sécurité et hygiène

• Grille de protection en acier inox • Convoyeur produit amovible • Came en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille • Arbre porte ustensile en acier inox • Ustensiles en acier inox

Équipement: • Cuve • Fouet • Spatule • Outil à spirale

Transmission: • Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants • Moteur asynchrone triphasé • Monophasé (Alimentation électrique)

Seguridad e higiene

• Rejilla de protección en acero inoxidable • Excéntrico en aluminio alimentario para impedir la formación de óxido • Eje portautensilio en acero inoxidable • Utensilios en acero inoxidable

Equipo: • Cuba • Batidora • Espátula • Utensilio de espiral

Trasmisión: • Trasmisión mecánica con engranajes autolubrificantes • Motor asincrono trifásico • Monofase (Alimentación)



PLANETARIA LT. 20 - Questa piccola mescolatrice planetaria è stata realizzata con gli standard di potenza e robustezza come da tradizione **AUREA**, che consente all'utilizzatore di eseguire tutte le lavorazioni come nelle planetarie di grosse dimensioni. La nostra forte esperienza ha consentito che in questa planetaria sia assemblata una meccanica di grande precisione e quindi di grande affidabilità e resistenza. Sicurezza garantita con applicazione di tutti li accorgimenti necessari per l'attrezzatura professionale.

PLANETARY MIXER LT. 20 - This small planetary mixer has been built with AUREA's traditional standards of power and strength and allows users to carry out all the same operations as our larger planetary models. Our great experience has allowed us to incorporate an extremely precise mechanism in this planetary mixer and therefore provide great reliability and endurance. Safety is guaranteed with the application of all the devices required for professional equipment.



MÉLANGEUR PLANÉTAIRE LT. 20 - Ce petit mélangeur planétaire réalisé avec les critères de puissance et robustesse selon la tradition **AUREA**, permet à l'utilisateur d'effectuer toutes les opérations comme dans le cas des mélangeurs planétaires de dimensions plus consistantes. Notre solide expérience nous a permis de proposer un mélangeur planétaire doté d'une mécanique de grande précision et donc garantissant une haute fiabilité et résistance. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel.

MEZCLADORA PLANETARIA LT. 20 - Esta pequeña mezcladora planetaria ha sido fabricada en conformidad a los estándares de potencia y solidez usuales de la empresa AUREA, que permite al usuario realizar todas las elaboraciones de que son capaces las planetarias de tamaños grandes. Gracias a nuestra gran experiencia hemos logrado ensamblar en esta planetaria una mecánica de gran precisión y, por tanto, de extraordinaria fiabilidad y resistencia. La seguridad está garantizada con la aplicación de todas las soluciones necesarias para aparatos profesionales.

PL 110-20B

Prodotti
Produkte
Applications

Componenti
Composants
Components
Zutaten

20 Lt.

Velocità
Speed
Velocidad
Geschwindigkeit

Pane <i>Bread</i> Pains Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua <i>Kg. of flour - Kg. de herina</i> Kg. de farine <i>Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil</i>	1/4,5	40/60
Pizza <i>Patè a pizza</i>	Kg. di farina con 50% d'acqua <i>Kg. of flour - Kg. de herina</i> Kg. de farine <i>Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil</i>	1/4,5	40/60
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua <i>Kg. of flour - Kg. de herina</i> Kg. de farine <i>Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil</i>	1/4,5	40/80
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua <i>Kg. of flour - Kg. de herina</i> Kg. de farine <i>Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil</i>	1/5	40/80
Albume <i>Albumen</i> Blancs	Numero uova <i>Number of eggs - Nombre d'oeufs</i> Numero de huevos <i>Anazhl der Eier</i>	10/30	150/200
Meringa <i>Meringue</i>	Kg. di zucchero <i>Kg. of sugar - Kg. de sucre</i> Kg. de azucar <i>Kg. Zucker</i>	0,5/1,5	100/200
Biscotti <i>Biscuits</i>	Numero uova <i>Number of eggs - Nombre d'oeufs</i> Numero de huevos <i>Anazhl der Eier</i>	10/30	140/200
Pan di Spagna <i>Sponge cake</i> Genoise	Numero uova <i>Number of eggs - Nombre d'oeufs</i> Numero de huevos <i>Anazhl der Eier</i>	10/30	150/200
Pasta all'uovo <i>Italian fresh pasta</i> Italian pates fraiches <i>Pasta de huevo fresco</i>	Kg. di farina <i>Kg. of flour - Kg. de herina</i> Kg. de farine <i>Kg. Mehl</i>	0,2/1,6	40/60

AUREA
advanced food preparation equipment

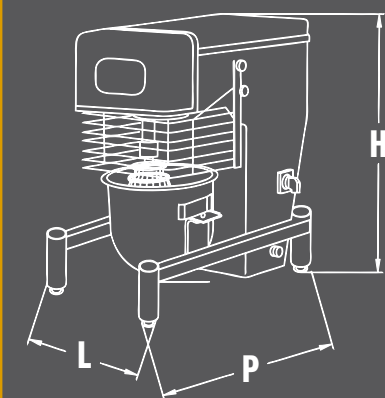
Planetary Mixer

20 Liters

Mescolatrice Planetaria



UTENSILI IN DOTAZIONE
EQUIPMENT
EQUIPEMENT
EQUIPO



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

45,5x63x75

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

48

POTENZA - Kw
· POWER · PUISSANCE · LEISTUNG · POTENCIA

0,75

CAPACITÀ BACCINELLA - Lt
· BOWL CAPACITY · CUVE CAPACITÉ
· FASSUNGSWERMÖGEN · CAPACIDAD DE CUBETA

20

Variatore di velocità semplificato · Manual controls · Tableau de comande · Einfaches Verstellgetriebe
· Variacion velocidad
Comando 24 Volt · Comand 24 Volt · Comande 24 Volt · 24 Volt Steuerung · Mando 24 Volt

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