

Planetary Mixer

5-8-10 Liters

Mescolatrice Planetaria

Sicurezza ed igiene

- Griglia in acciaio inox amovibile per pulizia
- 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 • Vasca refrigerata (opzionale)

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

Safety and hygiene

- Stainless steel protection guard grille, removable for cleaning
- Cam made of aluminium for food-stuff's to prevent the formation of rust
- Stainless steel tool holder shaft
- Stainless steel tools

Equipment: • Bowl • Whisk • Spatula • Spiral tool

• Cooled double jacket bowl (Optional)

Transmission: • Mechanical transmission with self-lubricating gears • Asynchronous three-phase motor

• Electronic inverter • Single-phase (Alimentation)

Sécurité et hygiène

- Grille de protection en acier inox amovible pour le nettoyage
- Convoyeur produit amovible
- Came en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille
- Arbre porte ustensile en acier inox
- Outils en acier inox

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

• Cuve double couche réfrigérée (Optional)

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

Seguridad e higiene

- Rejilla de protección en acero inoxidable desmontable para la limpieza
- 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

• Doble cuba refrescada (Optional)

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



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. Sicurezza garantita con applicazione di tutti gli accorgimenti necessari per l'attrezzatura professionale.

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. Safety is guaranteed with the application of all the devices required for professional equipment.



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. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel.

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. La seguridad está garantizada con la aplicación de todas las soluciones necesarias para aparatos profesionales.

PL 110-5B / 8B / 10B

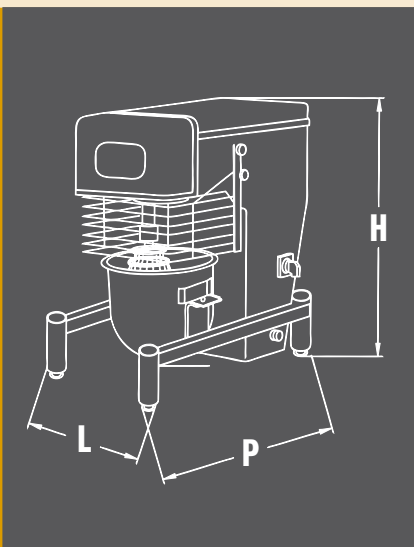
AUREA
advanced food preparation equipment

Planetary Mixer 5-8-10 Liters Mescolatrice Planetaria



BACINELLA REGRIFERATA DOPPIO FONDO LT.5 (optional)
COOLED DOUBLE JACKET BOWL LITER 5 (optional)
CUVE DOUBLE COUCHE REFRIGEREE LITRE 5 (optional)
DOUBLE CUBA REFRESCA DA LITROS 5 (optional)

Prodotti Produkte Applications	Componenti Composants Components Zutaten	5 Lt.	8 Lt.	10 Lt.	Velocità Speed Velocidad Geschwindigkeit
Pane Bread Pains Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	0,2/1,1	0,4/1,8	0,4/2	40/60
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	0,2/1,1	0,4/1,8	0,4/2	40/60
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	0,2/1,1	0,4/1,8	0,4/2	40/80
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil	0,2/1,3	0,4/2	0,4/21	40/80
Albume Albumen Blancs	Numero uova Number of eggs - Nombre d'oeufs Numero de huevos Anazhl der Eier	2/7	4/12	4/14	150/200
Meringa Meringue	Kg. di zucchero Kg. of sugar - Kg. de sucre Kg. de azucar Kg. Zucker	0,1/0,3	0,2/0,7	0,4/1	100/200
Biscotti Biscuits	Numero uova Number of eggs - Nombre d'oeufs Numero de huevos Anazhl der Eier	2/7	4/12	5/15	140/200
Pan di Spagna Sponge cake Genoise	Numero uova Number of eggs - Nombre d'oeufs Numero de huevos Anazhl der Eier	2/7	4/12	5/15	150/200
Pasta all'uovo Italian fresh pasta Italian pates fraiches Pasta de huevo fresco	Kg. di farina Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine Kg. Mehl	0,1/0,5	0,1/0,7	0,1/0,8	40/60



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

MOD.
· **PL1105B** 35x39x47
· **PL1108B** 40x48,5x53
· **PL11010B** 40x48,5x57

POTENZA - Kw
· POWER · PUISSANCE · LEISTUNG · POTENCIA

MOD.
· **PL1105B** 0,25
· **PL1108B** 0,37
· **PL11010B** 0,37

Variatore di velocità digitale · Digital controls · Tableau de comande · Einfaches Verstellgetriebe
· Variation velocidad
Comando 24 Volt · Comand 24 Volt · Comande 24 Volt · 24 Volt Steuerung · Mando 24 Volt

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

MOD.
· **PL1105B** 25
· **PL1108B** 32
· **PL11010B** 34

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

MOD.
· **PL1105B** 5
· **PL1108B** 8
· **PL11010B** 10

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