

MELANGEUR PLANETAIRE

SERIE MX



Le mescolatrici planetarie Serie MX sono state ideate per le pasticcerie di piccole e medie dimensioni e si caratterizzano per la flessibilità di funzionamento e per l'elevato livello qualitativo dei componenti utilizzati. Sono disponibili nelle versioni da 20, 40, 60 e 80 litri con possibilità di kit riduzione vasca.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VARIAZIONE VELOCITÀ

- "T" - A 3 VELOCITÀ ELETTRICA (MX20/40/60/80)
- "P" - CONTINUA CON INVERTER A COMANDO MANUALE "P" (MX20/40/60/80)
- "E" - CONTINUA CON INVERTER A COMANDO DIGITALE, 99 PROGRAMMI DI LAVORO + 4 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (MX40/60/80)

VASCA

- VASCA FISSA (MX 20)
- SOLLEVAMENTO VASCA A LEVA (MX40/60/80)

DOTAZIONI DI SERIE

- VASCA, FRUSTA A FILI FINI, GANCIO ALLUMINIO E SPATOLA ALLUMINIO (MX20/40/60)
- VASCA, FRUSTA A FILI FINI, GANCIO INOX E SPATOLA INOX (MX80)

OPTIONAL

- "V" - SOLLEVAMENTO VASCA ELETTRICO (MX40/60/80)
- KIT RIDUZIONE (VASCA + FRUSTA + GANCIO + SPATOLA) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT

SOLI I NOSTRI



MX20

Aggancio utensile / Tool hooking system
Accrochage outil / Enganche de utensilio
Halterung für Arbeitsgeräte



MX40-60-80

Aggancio utensile / Tool hooking system
Accrochage outil / Enganche de utensilio
Halterung für Arbeitsgeräte



Sgancio protezione vasca / Bowl safety release / Décrochage protection cuve / Desenganche de protección de perol / Ansteckkupplung für Kesselschutz



Protezione vasca smontabile / Detachable bowl safety / Protection cuve démontable / Protección de perol desmontable / Abnehmbarer Kesselschutz



Riduzione vasca / Bowl reduction system
Réduction cuve / Reducción de perol
Reduzierring für kleinere Kessel



Estrazione utensile senza togliere la vasca
Tool removal without bowl removal
Extraction outil sans enlever la cuve
Herausnahme des Arbeitsgeräts ohne Entfernung des Kessels



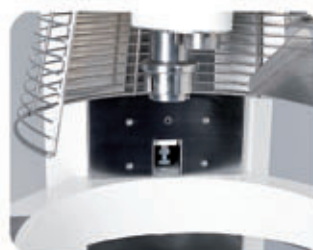
MX20

Bloccaggio vasca manuale / Bowl manual locking / Blocage manuel cuve / Bloqueo manual de perol / Manuelles Einrasten des Kessels



MX40-60-80

Bloccaggio automatico vasca / Bowl automatic locking / Blocage automatique cuve / Bloqueo automático de perol / Automatisches Einrasten des Kessels



DITÀ, AFFIDABILITÀ E FUNZIONALITÀ INGREDIENTI

MX 20



MX 40



CAPACITÀ LT/ CAPACITY LT/
CAPACITÉ LT/ CAPACIDAD LT/ TEIGMASSE LT

20

40

60

80



T

MX20T, MX40T, MX60T, MX80T

Quadro comandi con 3 velocità e 1 Timer
 Control panel with 3 speeds and 1 Timer
 Tableau de commande à 3 vitesses et 1 Minuteur
 Tablero de mandos con 3 velocidades y 1 Temporizador
 Steuertafel mit 3 Geschwindigkeiten und 1 Timer



P

MX20PM, MX20P, MX40P, MX60P, MX80P

Quadro comandi con variazione manuale e 1 Timer
 Control panel with manual adjustment and 1 Timer
 Tableau de commande à variation manuelle et 1 Minuteur
 Tablero de mandos con variación manual y 1 Temporizador
 Steuertafel zur manuellen Regelung und 1 Timer



E

MX40E, MX60E, MX80E

Quadro comandi digitale con programmatore + 4 velocità
 Digital control panel with programmer + 4 speeds
 Tableau de commande numérique à programmeur + 4 vitesses
 Tablero de mandos digital con programador + 4 velocidades
 Steuertafel zur digitalen Regelung mit Programmierereinheit + 4 Geschwindigkeiten

MX 60

MX 80





(GB) PLANETARY MIXER MX

The MX series of planetary mixers has been designed for small to medium bakery shops and it sets itself apart thanks to its flexibility of operation and the high quality of its components. The mixers are available in 20, 40, 60 and 80 liter sizes with the possibility of a bowl reduction kit.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ADJUSTABLE SPEED

- "T" - 3 ELECTRIC SPEEDS (MX20/40/60/80)
- "P" - CONTINUOUS SPEED WITH MANUAL CONTROL INVERTER "P" (MX 20/40/60/80)
- "E" - CONTINUOUS SPEED WITH DIGITAL CONTROL INVERTER, 99 OPERATING CYCLE PROGRAMS + 4 PRESET SPEEDS (MX40/60/80)

BOWL

- FIXED BOWL (MX20)
- LEVER LIFTED BOWL (MX40/60/80)

EQUIPPED (STANDARD)

- BOWL, FINE WIRE WHISK, ALUMINUM HOOK AND SPATULA (MX20/40/60)
- BOWL, FINE WIRE WHISK, STAINLESS STEEL HOOK AND SPATULA (MX80)

OPTIONAL

- "V" - ELECTRIC BOWL LIFTING (MX 40/60/80)
- REDUCTION KIT (BOWL + WHISK + HOOK + SPATULA) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

(E) AMASADORA PLANETARIA MX

Las amasadoras planetarias Serie MX han sido ideadas para pastelerías de pequeñas y medianas dimensiones y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y por el elevado nivel de calidad de los componentes con que se componen. Están disponibles las versiones de 20, 40, 60 y 80 litros con posibilidad de kit reducción de perol.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

VARIACIÓN DE VELOCIDAD

- "T" - 3 VELOCIDADES, ELÉCTRICA (MX 20/40/60/80)
- "P" - CONTINUA, CON VARIADOR DE MANDO MANUAL "P" (MX20/40/60/80)
- "E" - CONTINUA, CON VARIADOR DE MANDO DIGITAL, 99 PROGRAMAS DE TRABAJO + 4 VELOCIDADES PREESTABLECIDAS (MX40/60/80)

PEROL

- PEROL FIJO (MX 20)
- ELEVACIÓN DE PEROL MEDIANTE PALANCA (MX40/60/80)

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- PEROL, BATIDOR CON HILOS FINOS, GANCHO DE ALUMINIO Y ESPÁTULA DE ALUMINIO (MX 20/40/60)
- PEROL, BATIDOR CON HILOS FINOS, GANCHO DE ACERO INOXIDABLE Y ESPÁTULA DE ACERO INOXIDABLE (MX 80)

OPCIONALES

- "V" - ELEVACIÓN ELÉCTRICA DE PEROL (MX 40/60/80)
- KIT REDUCCIÓN (PEROL + BATIDOR + GANCHO + ESPÁTULA) 80/60 LTS, 80/40 LTS, 60/40 LTS, 60/20 LTS, 40/20 LTS, 40/10 LTS, 20/10 LTS.

(F) BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE MX

Les batteurs mélangeurs planétaires Série MX ont été conçus pour la pâtisserie de petites et moyennes dimensions et ils se distinguent par la flexibilité de leur fonctionnement et pour le niveau élevé de la qualité des composants utilisés. Ils sont disponibles dans les versions 20, 40, 60 et 80 litres avec kit de réduction de la cuve disponible.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VARIATION DE LA VITESSE

- "T" - À 3 VITESSES ÉLECTRIQUE (MX 20/40/60/80)
- "P" - CONTINUE AVEC VARIATEUR À COMMANDE MANUELLE "P" (MX20/40/60/80)
- "E" - CONTINUE AVEC VARIATEUR À COMMANDE NUMÉRIQUE, 99 PROGRAMMES DE TRAVAIL + 4 VITESSES PRÉ-PROGRAMMÉES (MX40/60/80)

CUVE

- CUVE FIXE (MX20)
- SOULÈVEMENT CUVE À LEVIER (MX40/60/80)

ÉQUIPEMENTS FOURNIS DE SÉRIE

- CUVE, FOUET À FILS MINCES, CROCHET EN ALUMINIUM ET SPATULE EN ALUMINIUM (MX20/40/60)
- CUVE, FOUET À FILS MINCES, CROCHET INOX ET SPATULE INOX (MX80)

OPTIONS

- "V" - SOULÈVEMENT CUVE ÉLECTRIQUE (MX40/60/80)
- KIT RÉDUCTION (CUVE + FOUET + CROCHET + SPATULE) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

(D) PLANETEN-RÜHRMASCHINEN MX

Die Planetenrührmaschinen MX wurden für kleine bis mittelgroße Konditoreien konzipiert und bestechen insbesondere durch flexible Arbeitsfunktionen und hochwertige Komponenten. Sie sind in den Ausführungen für Füllmengen von 20, 40, 60 und 80 Litern und optional mit Reduzierring für kleinere Kessel erhältlich.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

GESCHWINDIGKEITSVERSTELLUNG

- "T" - ELEKTRISCH 3 GESCHWINDIGKEITEN (MX20/40/60/80)
- "P" - STUFENLOS MANUELL MITTELS SCHALTER "P" EINSTELLBAR (MX 20/40/60/80)
- "E" - STUFENLOS ÜBER DIE DIGITALE STEUERUNG EINSTELLBAR, 99 ARBEITSPROGRAMME + 4 VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEITEN (MX 40/60/80)

KESSEL

- FESTER KESSEL (MX 20)
- KESSELHUB MITTELS HEBEL (MX40/60/80)

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR

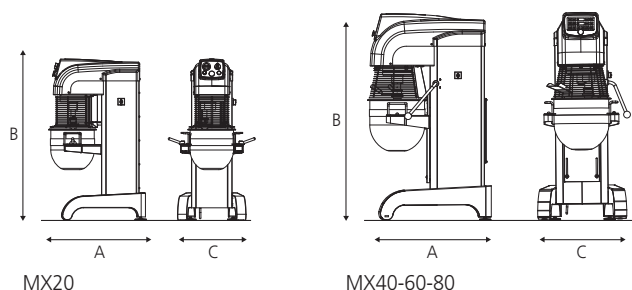
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS ALUMINIUM UND FLACHRÜHRER AUS ALUMINIUM (MX20/40/60)
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS EDELSTAHL UND FLACHRÜHRER AUS EDELSTAHL (MX 80)

OPTIONALES ZUBEHÖR

- "V" - ELEKTRISCHER KESSELHUB (MX40/60/80)
- KESSELRING FÜR KLEINERE KESSEL (KESSEL, RÜHRBESEN, KNETHAKEN, FLACHRÜHRER) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

MODELLI

MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità Capacity Capacité Capacidad Fassungsvermögen	Velocità Speed Vitesse Velocidad Geschwindigkeit	Volt. Volt Volt Volt Volt	Sollevamento vasca Bowl lifting Soulèvement cuve Elevación de perol Wannenabhebung	Potenza Power Puissance Potencia Leistung	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Ausmaße			Peso Weight Poids Peso Gewicht	Dim. imballo Package dim. Dim. emballage Dim. del embalaje Verpackungsausmaße			Peso c/mb W. with pack. P. avec emb. P. con emb. G.mit Verpack.
						mm A	C	B		mm A	C	B	
MX20T	20	3	400/50/3	Fissa	0,5/0,75/1,1	700	500	1200	110	810	580	1400	140
MX20PM	20	Variazione continua	230/50/1	Fissa	0,75	700	500	1200	110	810	580	1400	140
MX20P	20	Variazione continua	400/50/3	Fissa	0,75	700	500	1200	110	810	580	1400	140
MX40T	40	3	400/50/3	Manuale	0,75/1/1,3	910	650	1520	250	1010	750	1730	295
MX40P	40	Variazione continua	400/50/3	Manuale	2,2	910	650	1520	250	1010	750	1730	295
MX40E	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Manuale	2,2	910	650	1520	250	1010	750	1730	295
MX40TV	40	3	400/50/3	Elettrico	0,75/1/1,3	910	650	1520	250	1010	750	1730	305
MX40PV	40	Variazione continua	400/50/3	Elettrico	2,2	910	650	1520	250	1010	750	1730	305
MX40EV	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Elettrico	2,2	910	650	1520	250	1010	750	1730	305
MX60T	60	3	400/50/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000	680	1600	280	1160	810	1750	340
MX60P	60	Variazione continua	400/50/3	Manuale	3	1000	680	1600	280	1160	810	1750	340
MX60E	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Manuale	3	1000	680	1600	280	1160	810	1750	240
MX60PV	60	Variazione continua	400/50/3	Elettrico	3	1000	680	1600	280	1160	810	1750	350
MX60TV	60	3	400/50/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000	680	1600	280	1160	810	1750	350
MX60EV	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Elettrico	3	1000	680	1600	280	1160	810	1750	350
MX80T	80	3	400/50/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000	680	1600	290	1160	810	1750	350
MX80P	80	Variazione continua	400/50/3	Manuale	3	1000	680	1600	290	1160	810	1750	350
MX80E	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Manuale	3	1000	680	1600	290	1160	810	1750	350
MX80TV	80	3	400/50/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000	680	1600	290	1160	810	1750	360
MX80PV	80	Variazione continua	400/50/3	Elettrico	3	1000	680	1600	290	1160	810	1750	360
MX80EV	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Elettrico	3	1000	680	1600	290	1160	810	1750	360

"T" 3 velocità / 3 speeds / 3 vitesses / 3 velocidades / 3 Geschwindigkeiten

"P" Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment / Variation continue manuelle / Variación continua manual / Stufenlose manuelle Regelung

"E" Variazione continua digitale / Continuous digital adjustment / Variation continue numérique / Variación continua digital / Stufenlose digitale Regelung

"TV" 3 velocità-vasca elettrica / 3 speed electrical bowl / 3 vitesses-cuve électrique / 3 velocidades-perol eléctrico / 3 Geschwindigkeiten - elektrische Wanne

"PV" Variazione continua manuale-vasca elettrica / Continuous manual adjustment for electrical bowl / Variation continue manuelle-cuve électrique /

Variación continua manual-perol eléctrico / Stufenlose manuelle Regelung - elektrische Wanne

"EV" Variazione continua digitale-vasca elettrica / Digital manual adjustment for electrical bowl / Variation continue numérique-cuve électrique /

Variación continua digital-perol eléctrico / Stufenlose digitale Regelung - elektrische Wanne

UTENSILI

TOOLS / OUTILS / UTENSILLOS / WERZEUGE



Vasca / Bowl / Cuve
Perol / Kessel



Frusta fili fini/Fine wire whisk
Fouet fils minces / Batidor hilos
finos / Feindrahtiger Rührbesen



Gancio /Hook / Crochet
Gancho / Knethaken



Spatola / Spatula / Spatule
Espátula / Flachrührer