

PLANETARIE ED IMPASTATRICI PLANETARY MIXERS

POWER MIXER
Professional

POWER MIX PROFESSIONAL

COD: PMP



Impastatrice planetaria professionale da banco 10 lt.

Professional 10 litre planetary bench mixer.

POWER MIX possiede tutte le qualità delle impastatrici mescolatrici planetarie di maggiori dimensioni: robustezza e solidità. Il variatore elettronico consente una grande flessibilità nella scelta della velocità e nello stesso tempo un'estrema precisione nella regolazione della stessa: è possibile adottare per ogni lavorazione la giusta velocità. Le operazioni di aggancio/sgancio degli utensili sono estremamente facilitate dall'ampia corsa della vasca. Grande valore aggiunto di questa planetaria è dato dalla particolarità del sistema di ingranaggi, che consentono all'utensile di lavorare nella sua rotazione in 5 punti diversi della circonferenza della vasca. Questo garantisce un impasto ottimale del prodotto finito.

La struttura della macchina è realizzata in acciaio inox AISI 304.

Power Mix boasts a level of robustness and reliability normally found only in far larger planetary mixers. An electronic control system permits an exceptional range of speeds as well as accurate speed control. With Power Mix you can always find the right speed for the job. Fitting and removing tools is easy thanks to ample bowl movement. Another great benefit of this planetary mixer lies in its special gearing system, which allows the mixing tool to work effectively at 5 different points around the bowl. The result is a perfect mixture every time.

The machine body is in AISI 304 stainless steel.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI / Special features

- Capacità di lavoro pari a 4 Kg. di impasto
- Vasca da 10 litri realizzata in acciaio inox
- Vasca supplementare disponibile a richiesta
- Motorizzazione con variatore di frequenza
- Griglia di protezione della vasca
- Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico
- 3 utensili in alluminio in dotazione: uncino, spatola e frusta

- 4 Kg. dough capacity
- Stainless steel column, head and pedestal
- 10 liters stainless steel bowl
- Engine with electronic frequency inverter
- Protection guard
- Micro-switch for automatic stopping of tool
- 3 aluminium tools included: hook, spatula and whisk

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	33x 50 cm, H 57 cm
Peso / Weight	35 Kg
Potenza / Power	750 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50/60 Hz
Capacità vasca / Bowl's capacity	10 lt
N° giri/minuto planetario / Planetary revoution/minutes	da/from 40 a/up to 160



Vasca supplementare a richiesta

Additional bowl available on request

ACCESSORI INCLUSI / Accessories included

Frusta / Whisk

Uncino / Hook

Spatola / Blade



PAVOMIX

COD: PAVOMIX

Piccola ed efficiente.

Small but efficient.

La mescolatrice planetaria da banco Pavomix è una macchina professionale di estrema compattezza e solidità, realizzata in fusione di alluminio.

Rappresenta l'ideale strumento di lavoro per qualsiasi cucina, luogo di ristorazione oppure per gelaterie, laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie. Indispensabile per tutti gli operatori professionali che pretendono la praticità abbinata alla funzionalità ed all'efficienza.

Though extremely compact, the Pavomix planetary bench mixer is a robust professional machine made in die cast aluminium.

It is ideal for kitchens, catering businesses, ice-cream parlours, pastry chefs, bakeries and pizzerias of all kinds. In fact, Pavomix is the perfect choice for all catering experts in search of practicality, functionality and efficiency.



ACCESSORI INCLUSI/ ACCESSORIES

Frusta / Whisk

Gancio / Hook

Spatola / Blade



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	23x41 cm, H 42 cm
Peso / Weight	19 Kg
Potenza assorbita / Power	500 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50/60 Hz
Capacità vasca Bowl's capacity	6,5 lt
N° giri/minuto planetario Planetary revoution/minutes	da/from 63 a/up to 235

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

- Capacità di lavoro pari a 0,75 kg. d'impasto
 - Ribaltamento testa
 - Vasca in acciaio inox
 - Vasca supplementare disponibile a richiesta
 - Griglia protezione vasca
 - Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico utensile
 - Variatore elettronico di velocità
 - 3 utensili: frusta, spatola, gancio
 - Pulsanti marcia/arresto
 - Conformità norme CE
-
- 0,75 kg. dough capacity
 - Structure in aluminium casting
 - Tilting of head
 - Bowl in stainless steel
 - Additional bowl available on demand
 - Safety protection guard
 - Micro-switch for automatic stopping of tool
 - Electronic variable speed
 - 3 tools: whisk, blade, hook
 - Stop/start buttons
 - Conformity with CE norms
 - 3 aluminium tools included: hook, spatula and whisk