

## Impastatrici planetarie



*Ideale per la  
realizzazione di...*

*Impasti per biscotti  
Pane  
Croissants  
Pizza  
Meringhe  
Pasta frolla  
Bignè  
Panna montata*



## KitchenAid

- Impastatrice planetaria con variatore di velocità.
- Corpo e base in metallo e vasca in acciaio inox.
- Dotazione standard: frusta a fili, spatola, uncino e 2 vasche inox.
- Protezione termica sul motore.
- Pulsante arresto di emergenza presente nel modello K7P.



**4,83  
litri**

K5



**6,9  
litri**

K7P



Vasca per K7P

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca lt	Velocità rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMKA5W230M	Impastatrice planetaria	K5	4,83	50+220	390 x 290 x 420	12,5	3,15	230/50-60/1
FMKA7W230M	Impastatrice planetaria	K7P	6,9	40+200	340 x 370 x 420	13	3,25	230/50-60/1

## Impastatrici planetarie

**MIX502** ▶ Nuova versione con testata di colore grigio e variatore posto sul lato della testata. Vasca inox smontabile da 5 litri.

Completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, tramoggia paraspruzzi trasparente, leva per il sollevamento della vasca. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato bianco, con protezione termica del motore. Studiata per sostenere carichi di lavoro più duri in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. Velocità da 40 a 260 giri/min. Motore a spazzole.

**MIX80** ▶ Impastatrice planetaria da banco con vasca inox smontabile da 7,6 litri. Completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, tramoggia paraspruzzi trasparente, leva per il sollevamento della vasca, timer elettronico. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato bianco, con protezione termica del motore.

Studiata per sostenere i più duri carichi di lavoro in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio.

Velocità movimento planetario: 135-235-421 giri/min.

**MIX200** ▶ Impastatrice planetaria da banco con vasca inox smontabile da 19 litri. Completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, griglia di protezione vasca in acciaio, leva per il sollevamento della vasca, timer manuale. Corpo macchina in lega metallica e ghisa, con protezione termica del motore. Studiata per sostenere carichi di lavoro più duri in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. Velocità movimento planetario: 104-194-353 giri/min.

**MIX300** ▶ Impastatrice planetaria da pavimento con vasca inox smontabile da 28,5 litri. Completa di frusta uncino e spatola in alluminio, griglia di protezione vasca in acciaio, ruota per il sollevamento della vasca, timer manuale. Corpo macchina in lega metallica e ghisa, con protezione termica del motore.

Studiata per sostenere carichi di lavoro più duri in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio.

Velocità movimento planetario: 97-176-339 giri/min.

Per panifici, pasticcerie e cucine



MIX 50

5 litri



MIX 80

7,6 litri



MIX 200

19 litri



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
MX19.MIX502.A	Impastatrice planetaria da banco da 5 litri	MIX 502	40 -260	380 x 310 x 455	15	0,75	230/50/1
MX19.MIX801.C	Impastatrice planetaria da banco da 7,6 litri	MIX 80	135 - 235 - 421	300 x 400 x 580	27	0,18	230/50/1
MX19.MIX203.B	Impastatrice planetaria da banco da 19 litri	MIX 200	104 - 194 - 353	540 x 470 x 840	98	0,37	400/50/3
MX19.MIX303	Impastatrice planetaria da pavimento da 28,5 lt	MIX 300	97-176-339	655 x 568 x 1.156	180	0,75	400/50/3



## Accessori

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
<b>MX63.VS501</b>	Vasca opzionale di raccolta da 5 litri per mod. MIX502	300 x 250 x 280	1
<b>MX63.UN501</b>	Uncino opzionale per mod. MIX502	150 x 250 x 100	1
<b>MX63.SP501</b>	Spatola opzionale per mod. MIX502	150 x 250 x 100	1
<b>MX63.FR501</b>	Frusta opzionale per mod. MIX502	250 x 220 x 210	1
<b>MX63.VS80</b>	Vasca opzionale di raccolta da 7,6 litri per mod. MIX80	300 x 250 x 280	1
<b>MX63.SP80</b>	Spatola opzionale per mod. MIX80	150 x 250 x 100	1
<b>MX63.FR80</b>	Frusta opzionale per mod. MIX80	250 x 220 x 210	1
<b>MX63.102025</b>	Carrello per supporto planetarie da banco per mod. MIX 200	555 x 635 x 720	25
<b>MX63.VS200</b>	Vasca opzionale di raccolta da 19 litri per mod. MIX200	500 x 230 x 350	2
<b>MX63.UN200</b>	Uncino opzionale per mod. MIX200	250 x 220 x 210	2
<b>MX63.SP200</b>	Spatola opzionale per mod. MIX200	250 x 220 x 210	2
<b>MX63.FR200</b>	Frusta opzionale per mod. MIX200	300 x 250 x 250	2
<b>MX63.VS300</b>	Vasca opzionale di raccolta da 28,5 litri per mod. MIX 300	600 x 600 x 400	4
<b>MX63.UN300</b>	Uncino opzionale per mod. MIX 300	500 x 250 x 280x	4
<b>MX63.SP300</b>	Spatola opzionale per mod. MIX 300	500 x 250 x 280	4
<b>MX63.FR300</b>	Frusta opzionale per mod. MIX 300	500 x 250 x 280	4

## Impastatrici planetarie



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. Sono disponibili anche con kit riduzione vasca (optional).

Dotazione di serie: Vasca, frusta fili fini, gancio alluminio e spatola. Griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in acciaio di elevato spessore. Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.

Variatione Velocità continua con inverter a comando manuale (MX20P) o digitale (MX40P). La MX40P è dotata di quadro comandi digitale con programmatore + 4 Velocità.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
<b>MSMX20P</b>	Mescolatrice planetaria con inverter manuale	<b>MX20P</b>	20	700 x 500 x 1.200	110	0,75	400/50/3
<b>MSMX40E</b>	Mescolatrice planetaria con inverter digitale	<b>MX40E</b>	40	910 x 650 x 152	25	2,2	400/50/3

Impastatrice planetaria interamente in metallo dotata di:

- vasca smontabile inox da litri 7;
- 3 utensili in metallo;
- motore in CC con variatore di velocità;
- trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso;
- microinterruttori su alzata testa;
- dispositivo NVR.

La macchina è indicata per impasti di media consistenza (es. pane) e per circa 1 kg di farina mentre NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli).



Codice	Modello	Giri frusta giri/min	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
<b>SI60300702</b>	<b>PLUTONE 7 PLANETARIA</b>	75 ÷ 660	7	240 x 410 x 425	18	0,28	230/50/1

## Impastatrici planetarie



TEDDY



RN10 DA BANCO



KODIAK



RN10 DA PAVIMENTO

Codice	Descrizione	Modello	Vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
WO10.0051B	Impastatrice planetaria bianca	TEDDY	5	240 x 462 x 400	18	500	230/50/1
WO10.0101Tl	Impastatrice planetaria da banco	RN10	10	369 x 592 x 639	51	700	230/50/1
WO10.0101Pl	Impastatrice planetaria da pavimento	RN10	10	548 x 606 x 1.180	51	700	230/50/1
WO10.K301l	Impastatrice planetaria inox	KODIAK	30	566 x 717 x 1.286	82	1.200	230/50/1

## Impastatrici planetarie

- Planetaria con variatore elettronico da 80/100/120/150 litri.
- Variatore di velocità elettronico con motoinverter.
- Comandi con display, 3 velocità più variatore e 4 temporizzatori digitali oppure comandi manuali con 1 temporizzatore meccanico.
- Trasmissione ad ingranaggi con motoriduttore in bagno d'olio.
- Sollevamento vasca elettrico ed escursione totale utensili.
- Vasca carrellata.
- Ripari laterali antinfortunistici inox 18/10.
- **Accessori in dotazione:**  
1 frusta, 1 spirale, 1 spatola.
- **Accessori a richiesta:**  
raschiatore inox, seconda frusta (di serie per mod. PL150EV), vasca cilindrica abbinata a riscaldatore elettrico ad immersione in liquido.

max  
150  
litri



Supporto raschiatore inox 18/10



Codice	Modello	Capacità litri	Vasche ø cm	Max farina kg	Velocità di rotaz. utensile rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CTPL11 80 TSL I	PL 80	80 litri	52	18	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	895	3	400/50/3
CTPL11 100 VE I	PL 100	100 litri	52	22	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	915	3	400/50/3
CTPL11 120 VE I	PL 120	120 litri	58	27	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	935	4	400/50/3
CTPL11 150 VE I	PL 150	150 litri	58	34	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	1000	5,5	400/50/3

Frusta di serie      Spirale di serie      Spatola di serie      Vasca carrellata optional      Frusta inox optional      Raschiatore optional



Modello	Riduzione bacinella 80 litri	Riduzione bacinella 100 litri	Riduzione bacinella 120 litri	Raschiatore inox	Frusta inox	Riscaldatore elettrico 4 kW + Vasca cilindrica
PL80EV	NO	NO	NO	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
PL100EV	OPTIONAL	NO	NO	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
PL120EV	OPTIONAL	OPTIONAL	NO	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
PL150EV	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL