



CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical Features · Caracteristiques Techniques · Caracteristicas Tecnicas · Технические характеристики

- > Macchina dotata di variatore elettronico di velocità (inverter).
- Accessori standard: n. 1 vasca con ruote, n. 2 utensili mescolatori a scelta e 1 raschiatore.
- Accessori optional:
- a) utensili diversi dai 2 standard prescelti;
- b) predisposizione per pressurizzare la vasca;
- c) valvole di diverse grandezze per scarico vasca;
- d) quadro comandi su piedistallo separato dalla macchina.
- Vasca, fruste ed utensili in acciaio inox AISI304.
- PLC per programmare fino a 100 ricette.
- Touch screen a colori 5,7".
- Possibilità di lavorare in ciclo manuale o automatico.

- > Machine equipped with an electronic speed variator (inverter).
- Standard accessories: 1 bowl with wheels, 2 mixing tools of your choice and 1 scraper.
- Optional accessories: a) other tools besides the 2 standard ones selected;
- b) possibility to pressurize the bowl;
- c) valves of different sizes for bowl discharge;
- d) control panel on a separate stand.
- Bowl, beaters and utensils in stainless steel AISI304.
- PLC to program up to 100 recipes.
- Colours touch screen 5,7".
- Possibility to work in manual or automatic mode.

- > Machine dotée d'un variateur électronique de vitesse (inverneur).
- Accessoires standards: 1 cuve montée sur roulettes, 2 ustensiles de mélange au choix et un racleur.
- Accessoires en option: a) ustensiles de divers types, différents des ustensiles standards; b) installations de pressurisation de la cuve; c) vannes

- de différentes dimensions pour l'évacuation des liquides de la cuve;
- d) panneau de commande sur pupitre séparé.
- Cuve, fouets et ustensiles en acier inox AISI304.
- API de programmation, jusqu'à 100 recettes.
- Écran couleurs tactile 5,7".
- Possibilité de travailler en cycle manuel ou automatique.

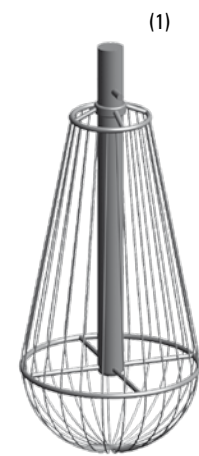
- > Máquina provista de variador electrónico de velocidad (inversor).
- Accesorios estándar: n.º 1 cuba con ruedas, n.º 2 palas mezcladoras a elección y 1 rascador.
- Accesorios opcionales: a) utensilios diferentes de los 2 equipos estándar seleccionados; b) predisposición para presurizar la cuba; c) válvulas de distintos tamaños para descargar la cuba; d) cuadro de mandos en el pedestal separado de la máquina.
- Cuba, batidores y palas de acero inoxidable AISI 304.
- PLC para programar hasta 100 recetas.
- Pantalla táctil a colores de 5,7".
- Posibilidad de trabajar en ciclo manual o automático.

- > Машина оснащена электронным управлением скоростью (инвертор).
- Стандартная комплектация: 1 бак на колесах, 2 инструмента смешивающих по вашему выбору и 1 скребок.
- Дополнительное оборудование: Дополнительные инструменты, кроме 2 стандартных выбранных; предрасположенность к давлению в баке; выпускные клапаны различных размеров; панель на пьедестале отделен от машины.
- Бак, венчики и инструменты из нержавеющей стали AISI304.
- PLC для программирования до 100 рецептов
- Сенсорным экраном 5,7".
- Возможность работать в ручном или автоматическом режиме.

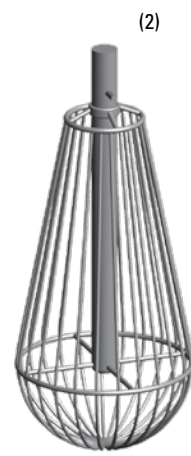
UTENSILI

Tools · Outils · Utensillos · Инструменты

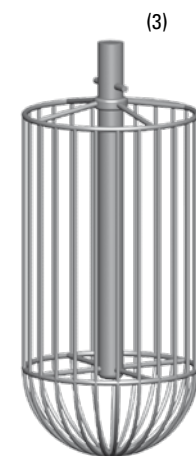
ARTEBIANCA



Frusta a fili sottili
Fine wire whisk



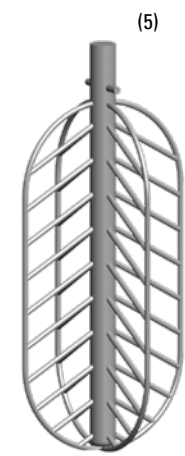
Frusta a fili grossi
Heavy wire whisk



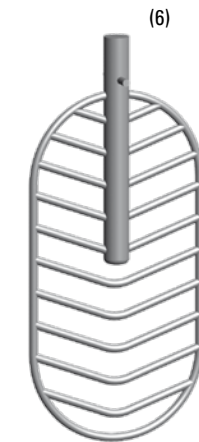
Frusta cilindrica
Large basket whisk



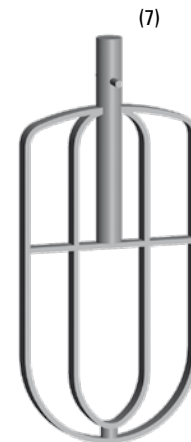
Frusta a fili sottili
Fine wire whisk



Frusta a croce
Cross Beater



Frusta a spatola
Flat paddle



Frusta a stella
Stare beater



Frusta a spatola doppia
Double U bar paddle



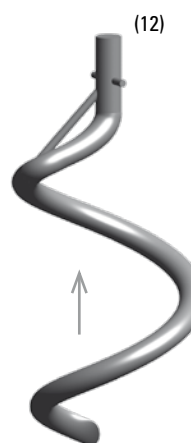
Frusta a spatola doppia
Flat paddle



Frusta ad aspi
Spade cutting tool



Frusta a spirale conica disc.
Descending spiral round bar



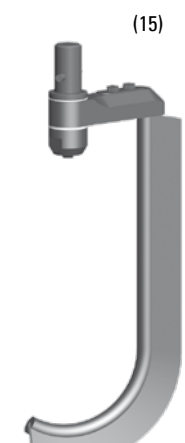
Frusta a spirale cilin. asc.
Ascending spiral round bar



Frusta a spirale piatta asc.
Flat ascen. spiral wide bar



Frusta a spirale quadra asc.
Ascending spiral square bar



Raschiatore rotondo
Round bowl scraper



TABELLA TECNICA

Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos · Технические Данные

Capacità Vasca · Bowl Capacity · Capacité Cuve · Capacidad de la Cuba · Ёмкость Бака	200 Lt.
Peso Netto · Net Weight · Poids Net · Peso Neto · Чистый вес	1.300 Kg
Potenza · Power · Puissance · Potencia · Мощность	9,5 Kw
Voltaggio · Standard · Standard Voltage · Voltage · Tensión Estándar · Стандартное Напряжение	400/3/50 V

PANNELLO COMANDI

Controls panel · Panneau commandes
Panel de comando · Правление Панелью

PL200



OPTIONAL

Optional · Option
Opcional · Необязательный



PL200



La mescolatrice planetaria PL200 è un macchina adatta ai grandi volumi di produzione. Con il doppio utensile mescolatore unitamente al raschiatore e con un corretto dimensionamento degli ingranaggi, la mescolatrice PL200 permette di abbassare drasticamente i tempi di miscelazione e di ottenere una perfetta omogeneità dell'impasto. La vasca in posizione lavoro è chiusa ermeticamente grazie a speciali guarnizioni che evitano la fuoriuscita di liquido e/o prodotto dalla macchina. La possibilità di mescolare gli ingredienti per ottenere prodotti tipo pan spagna, muffin e plum cake in ambiente pressurizzato favorisce l'ossigenazione del prodotto, ne fa aumentare il volume e quindi la morbidezza.

Le due porte laterali, una volta chiuse, consentono alla macchina di iniziare il ciclo di lavoro a bassa velocità, durante la salita della vasca. In questo modo gli ingredienti si premiscelano e gli utensili non vengono danneggiati dalla compressione dei medesimi con il prodotto presente in vasca. Il touch screen a colori 5,7" rende facilmente intuibile, versatile e pratica la programmazione.

Sul fondo della vasca una valvola facilita il trasferimento del prodotto, su una tramoggia di una macchina o su altro contenitore, tramite pompa ed il risciacquo della vasca a fine giornata. La planetaria da 200 litri industriale ha la struttura completamente in acciaio inox AISI304 con trattamento superficiale di micropallinatura a sfere. Le superfici sono perfettamente lisce e gli spigoli arrotondati per facilitarne la pulizia. In dotazione con la macchina forniamo n. 1 vasca dotata di ruote e di valvola di scarico sul fondo per svuotarla dopo averla lavata. Per miscelare al meglio ciascun tipo di prodotto suggeriamo una diversa combinazione di utensili.

The PL200 planetary mixer is ideal for great volume productions. With the double mixer device in addition to the scraper and the correct size of the mechanic gears, the PL200 mixer can reduce mixing times drastically and achieve a perfectly smooth mix. The bowl in work position is tightly sealed thanks to special gaskets which prevent the leakage of liquids and/or of products from the machine. The possibility of mixing ingredients to obtain products like sponge cake, muffins and plum cakes in a pressurized environment favours the oxygenation of the product, making it increase in volume and also in softness.

The two side doors, once closed, allow the machine to start the work cycle at low speed, while the bowl is rising. In this way the ingredients are pre-mixed and the tools are not damaged by the compression with the products in the bowl. The 5.7" colours touch-screen makes programming user-friendly, simple and practical. At the bottom of the bowl -through the action of a pump- a valve facilitates product transfer into the hopper of a machine or into another container and rinsing of the bowl at the end of the day. The industrial 200-litre planetary mixer has a completely stainless steel AISI304 structure with the surface processed with round microspheres. The surfaces are perfectly smooth and the edges are rounded to facilitate cleaning. We have equipped the machine with a bowl with wheels and a discharge valve on the bottom to allow it to be emptied after it has been washed. To achieve a perfect mix of each type of product we suggest the use of different combinations of the utensils.

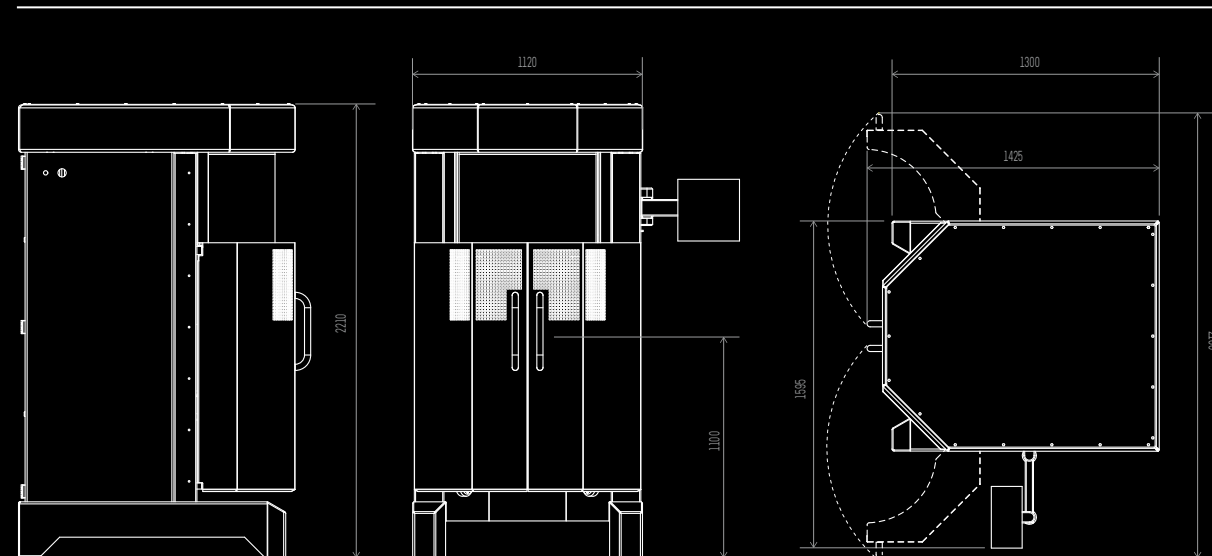
Le batteur mélangeur PL200 est une machine adaptée à de grands volumes de production. Grâce à un double ustensile de mélange, un racleur ainsi qu'un dimensionnement correct des engrenages, le mélangeur PL200 permet de réduire drastiquement les temps de mélange et d'obtenir une homogénéité parfaite de la pâte. En position de travail, la cuve est hermétiquement fermée grâce à des joints spécialement conçus pour éviter

les fuites de liquide ou de produit. La possibilité de mélanger les ingrédients pour obtenir des produits de type génoise, muffin et plum cake dans un environnement pressurisé favorise l'oxygénation du produit, en fait augmenter le volume et par conséquent le moelleux. Lorsque les deux portes latérales sont fermées, celles-ci permettent à la machine de lancer le cycle de travail à vitesse lente, pendant la montée de la cuve. De cette manière les ingrédients commencent à se mélanger doucement et les ustensiles ne sont pas comprimés et donc endommagés par la présence des produits dans la cuve. L'écran couleurs tactile de résolution 5,7 rend la programmation facile, pratique et intuitive. Sur le fond de la cuve se trouve une vanne qui facilite le transfert du produit par pompage, directement sur la trémie d'une machine ou dans un tout autre récipient. La vanne et la pompe favorisent également le rinçage et l'évacuation des liquides en fin de journée. Le mélangeur industriel de 200 litres possède une structure complètement réalisée en acier inox AISI304 traité en surface au moyen d'un grenailage par microbilles. Les surfaces sont parfaitement lisses et les angles arrondis pour en faciliter davantage le nettoyage. La machine est fournie avec une cuve montée sur roulettes et dotée d'une vanne d'évacuation située sur le fond qui permet de la vider avec le lavage. Pour mélanger le mieux possible certains types de produits, nous vous suggérons d'utiliser et de combiner les ustensiles les plus appropriés.

La mezcladora planetaria PL200 es una máquina apta para la producción de grandes volúmenes.

La pala mezcladora doble, el rascador y los engranajes correctamente dimensionados permiten a la mezcladora PL200 reducir drásticamente los tiempos de mezcla y obtener una perfecta homogeneidad del compuesto. La cuba en posición de trabajo está cerrada herméticamente gracias a juntas de sellado especiales que evitan la salida del líquido y/o del producto de la máquina. La posibilidad de mezclar los ingredientes para obtener productos tipo bizcochuelo, muffin o plum cake en ambiente presurizado favorece la oxigenación del producto, hace aumentar el volumen y, por consiguiente, la esponjosidad del producto. Después de que se han cerrado las dos puertas laterales, la máquina pueda iniciar el ciclo de trabajo a baja velocidad, durante la subida de la cuba. De esta manera, los ingredientes se premezclan y las palas no se dañan debido a la compresión con el producto presente en la cuba. La pantalla táctil a colores de 5,7" contribuye a facilitar la programación, haciéndola más intuitiva, versátil y práctica. En el fondo de la cuba una válvula facilita la salida del producto en la tolva de una máquina o en otro contenedor, mediante la bomba y el enjuague de la cuba al final de la jornada de trabajo. La mezcladora planetaria industrial de 200 litros dispone de una estructura completamente de acero inoxidable AISI304, con tratamiento superficial de microgranallado con esferas. Las superficies perfectamente lisas y los cantos redondeados facilitan la limpieza. Junto con la máquina se suministran n.º 1 cuba equipada con ruedas y válvula de descarga en el fondo para facilitar el vaciado después de haberla lavado. Para mezclar mejor cualquier tipo de producto, sugerimos una combinación diferente de utensilios.

Планетарный миксер PL200 подходит для больших объемов производства. Благодаря двойному инструменту смешивания и скребку и с правильным расчетом параметров зубчатых колес, смеситель PL200 позволяет резко сокращать время смешивания и получать идеальный однородности теста. Бак в рабочее положение закрыт специальной прокладкой, которая предотвращает утечку жидкости и / или изделия из машины. Возможность смешивать ингредиенты для приготовления таких продуктов, как бисквит, маффин и кексы на герметизированной среде способствует оксигенацию продукта, увеличивает его объем и мягкость. Две боковые двери, когда закрыты, позволяют машине начать цикл работы на низкой скорости, во время восхождения бака. Таким образом, компоненты предварительно смешаны и инструменты не страдают от сжатия с продуктом в баке. Цветной сенсорный экран 5.7" делает программирование легкое и гибкое. На дне бака клапан облегчает переливание продукта в бункер или в другой контейнер и чистку бака в конце дня. Промышленный планетарный миксер на 200 литров имеет структуру из нержавеющей стали AISI304. Поверхности идеально гладкие и углы закругленные для легкой очистки. В комплекте с машиной предоставляем бак с колесами и выпускным клапаном на дне бака, чтобы освободить его водой после мытья. Чтобы лучше смешать каждого вида продукции, мы предлагаем различные комбинации инструментов.



Dimensioni PL200 / Dimensions PL200 / Dimensions PL200 / Dimensiones PL200 / Размеры PL200

Italian Style



PL200

MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS
BATTEURS MÉLANGEURS
MEZCLADORAS PLANETARIAS
ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

