

PASTRY LINE

SMART 12 — SMART 20

Planetarie da banco

Bench Planetary Mixers



**Robustezza e  
funzionalità per  
un impasto  
perfetto**

Sturdiness and  
functionality for a  
perfect mixing

**ARTEBIANCA**  
*Food specialist*  
[www.artebianca.org](http://www.artebianca.org)

M a c h i n e s   f o r   b a k e r i e s   a n d   p a s t r i e s

Planetarie da banco

Bench Planetary Mixers

M a c h i n e s   f o r   b a k e r i e s   a n d   p a s t r i e s



FRUSTA  
WHISK



GANCIO  
HOOK



SPATOLA  
BLADE



SMART 12

SMART 12 e SMART 20 sono impastatrici planetarie da banco di grande robustezza e funzionalità ideali per miscelare prodotti montati e piccoli impasti e quindi adatte all'utilizzo in pasticcerie, ristorazioni, laboratori artigianali e gelaterie. La praticità di utilizzo e il basso costo di esercizio sono garantite dalle caratteristiche tecniche e costruttive delle macchine che sono provviste di variatore elettronico di velocità e timer che assicurano cicli di lavoro costanti e precisi. I tre utensili in dotazione sono facilmente intercambiabili ed garantiscono un mescolamento graduale ed omogeneo degli ingredienti.

**Caratteristiche tecniche:**

- Struttura in acciaio verniciato;
- Variatore di velocità elettronico;
- Temporizzatore;
- Utensili in acciaio inox: frusta, spatola, gancio;
- Riparo in plexiglass;
- Conformità norme CE.

*SMART 12 and SMART 20 are sturdy and functional bench planetary mixers ideal for whipping creams and also mixing small quantities of dough and therefore suitable for pastry workshops, restaurants and ice-cream laboratories.*

*The practical use and the operative low cost are guaranteed by the technical and constructive features of the machines which are supplied with electronic variable speed and a timer both assuring constant and precise working cycles. The three tools are easily exchangeable and guarantee a gradual and homogeneous mixing of the ingredients.*

**Technical features:**

- Structure in painted steel;
- Electronic variable speed;
- Timer;
- Tools in inox steel: whisk, blade, hook;
- Guard in plexiglass;
- Conformity with EC norms.

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

|                                       | SMART 12                        | SMART 20                        |
|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Dimensioni - Dimensions</b>        | cm. 41x58x71h                   | cm. 44x60x78h                   |
| <b>Peso netto - Net weight</b>        | Kg. 65                          | Kg. 73                          |
| <b>Capacità vasca - Bowl capacity</b> | Lt. 12                          | Lt. 20                          |
| <b>Potenza - Power</b>                | Kw 0,75                         | Kw 1,1                          |
| <b>Voltaggio - Voltage</b>            | 220-50 Hz monofase/single-phase | 220-50 Hz monofase/single-phase |

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.  
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.