



Miscelatore planetario da 60lt indicato per impasti e per il montaggio di albume, panna, pan di spagna, etc. Regolazione della velocità con inverter. Monitoraggio di sicurezza della presenza vasca e del riparo vasca. Trasmissione con scatola ad ingranaggi in bagno d'olio. Corona e pignone in acciaio in bagno d'olio, campana ingranaggi in ghisa. Versione inox su richiesta

**60 l planetary mixer suitable for kneading any dough as well as for beating egg whites, cream, sponge batters, etc. Speed adjustment by means of an inverter. Safety detection of the bowl and its cover. Transmission with gearbox in oil bath. Steel crown and pinion, cast iron gear housing. Stainless steel version available upon request**

Mélangeur planétaire de 60 l, idéale pour pâtes et pour le montage de blanc d'œuf, crème, gâteaux éponge, etc. Réglage de la vitesse par inverseur. Contrôle de sécurité de la présence de la cuve et de sa protection. Transmission par boîte à engrenages en bain d'huile. Couronne et pignon en acier, boîte à engrenages en fonte. Version en acier inox sur demande

Mezcladora planetaria de 60 litros apta para cualquier masa y para elaborar yemas, nata, bizcochuelos, etc. Regulación de la velocidad con inverter. Control de seguridad de la presencia del bol y de su protección. Transmisión con caja de mecanismo en baño de aceite. Corona y piñón de acero, campana de engranajes de hierro fundido. Versión de acero inoxidable disponible bajo petición

Планетарный миксер на 60 л предназначен для изготовления любого теста, взбивания белков, сливок, бисквитного теста и др. Регуляция скорости посредством инвертера. Система безопасности с установленной чашей и её защитными устройствами. Привод в масляной ванне. Венчик и шестерня из стали, колпак из чугуна. Версия из нержавеющей стали по запросу

60l-Planetenrührwerk, ideal für Teig und für das Schlagen von Eiweiß, Sahne, Biskuitteig, usw. Drehzahlpassung durch Umrichter. Sicherheitskontrolle über die Schüssel und deren Schutzvorrichtung. Übertragung durch Getriebe im Ölbad. Krone und Ritzel aus Stahl, Getriebegehäuse aus Gußeisen. Ausführung in Edelstahl auf Anfrage

# Specifiche tecniche - Technical specifications - Fiche technique

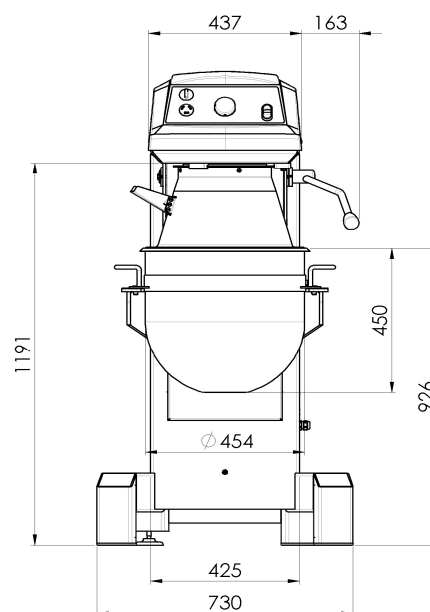
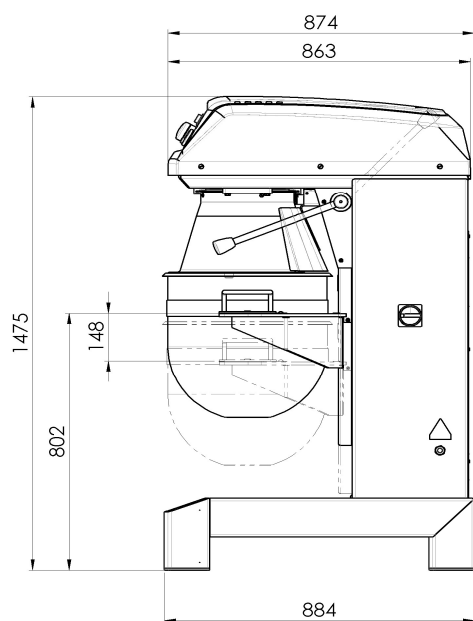


X = Standard O = Optional

**B60**

**B60P**

	<b>B60</b>	<b>B60P</b>
Struttura in acciaio verniciato a polvere - <b>Powder painted steel frame</b> - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	X
Regolazione velocità con inverter - <b>Inverter speed adjustment</b> - Réglage vitesse par inverseur	X	X
Timer - <b>Timer</b> - Minuteur	X	X
Trasmissione a cinghia e scatola ingranaggi in bagno d'olio - <b>Belt and gear box in oil bath transmission</b> - Transmission par courroie et boîte à engrenages en bain d'huile	X	X
Corona e pignone in acciaio in bagno d'olio - <b>Steel pinion and crown in oil bath</b> - Couronne et pignon en acier en bain d'huile	X	X
Sollevamento vasca con leva manuale - <b>Lever bowl lifting</b> - Soulèvement cuve par levier	X	X
Rimozione vasca senza rimozione degli attrezzi - <b>Bowl removal w/out tool removal</b> - Démontage cuve sans dém. outils	X	X
Vasca inox - <b>S/steel bowl</b> - Cuve en inox	X	X
Monitoraggio presenza riparo e vasca - <b>Detection of bowl and its protection</b> - Contrôle présence cuve et protection	X	X
Frusta, spirale, spatola - <b>Whisk, spiral, beater</b> - Fouet, spirale, palette	X	X
Protezione vasca in PTEG trasparente rimovibile - <b>Removable PTEG bowl protection</b> - Protection cuve amovible en PETG transparent	X	X
Scivolo ingredienti - <b>Ingredient funnel</b> - Glissière pour ingrédients	X	X
Sollevamento vasca elettrico - <b>Electric bowl lifting</b> - Soulèvement électrique cuve	O	O
Carrello vasca in acciaio inox - <b>S/steel trolley</b> - Chariot cuve en inox	O	O
Raschiatore - <b>Scraper</b> - Racleur	O	O
Gancio - <b>Hook</b> - Crochet	O	O
Kit riduzione vasca 40lt - <b>Bowl reduction kit 40l</b> - Kit réduction cuve 40l	O	O
Voltaggio - <b>Voltage</b> - Voltage	400V-3ph-50/60Hz-2,2kw	400V-3ph-50/60Hz-3,0kw
Peso netto/lordo kg - <b>Net/gross weight kg</b> - Poids net/brut kg	257 / 282 - ( 251 / 276 40lt )	
Dimensioni imballo cm - <b>Packing dimensions cm</b> - Dimensions emballage cm	82 x 112 x h172	



Illustrazioni, foto, dati tecnici, pesi e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo indicativo, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti - **Images, photos, technical data, weights and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are not binding and may vary according to the model and the setting up** - Les images, les photographies, les données techniques, le poids et les caractéristiques indiquées doivent être considérées indicatives, elles ne sont pas contraignantes et peuvent varier selon le modèle et les équipements installés