



Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e nella progettazione di mescolatrici planetarie

# Mescolatrici planetarie **BE5 / BE8**

**Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e progettazione di mescolatrici planetarie condensati in due modelli esclusivi e compatti.**



- **Utilizzatori:** Ristoranti/Catering/Pasticcerie
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare



- **Modelli da 5 e 8 litri di capacità**
- Potente motore asincrono con variatore elettronico della velocità del meccanismo planetario da **20-220 giri/m.**
- Rotazione a velocità variabile degli utensili **da 67 a 740 giri/m.**

- Gli utensili si adattano perfettamente alla vasca per ottenere **miscele omogenee** anche di **piccole quantità**
- Utensili e vasca con doppia maniglia (8 litri) **al 100% in acciaio inox**
- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza\*.

\* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



## Schermo di protezione ad alta resistenza privo di BPA

Massima affidabilità garantita.

- Massima affidabilità garantita. Schermo trasparente costruito con un innovativo copoliestere\* Eastman Tritan™ privo di bisfenolo-A (BPA); resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie.

\*Eastman & Tritan sono marchi di Eastman Chemical Company

- Nuovo Sistema **"a clip"** senza viti per una **facile rimozione** dello schermo per la pulizia
- Forma innovativa che consente di **aggiungere facilmente degli ingredienti** durante la lavorazione



Una semplice manovra dello schermo attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca



Sistema "a clip" per una facile rimozione



Schermo di protezione rinforzato



Manopola ergonomica

- Manopola ergonomica per la regolazione della velocità variabile del meccanismo planetario da 20 a 220 giri/m.
- **Presi accessori** in robusto metallo adatta per uso intensivo
- Accessori opzionali: tritacarne e kit pasta (per i modelli con presa accessori)



Presi accessori (modelli specifici)

## 3 utensili con prestazioni al 100%

- **100% qualità**  
costruiti in acciaio inox
- **100% resistenza**  
per uso intensivo e lunga durata
- **100% igiene**  
lavabili in lavastoviglie  
(utensili, vasca e schermo di protezione)



	Uncino		Spatola		Frusta	
	Farina*		Purea di patate		Chiare d'uovo montate a neve	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
<b>BE5</b>	100 g	1,5 kg	100 g	2 kg	1	10/12
<b>BE8</b>	120 g	2,5 kg	100 g	3,2 kg	1	14/16

\* per impasti con 60% di idratazione



Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e nella progettazione di mescolatrici planetarie

## ■ Mescolatrici planetarie Modelli da banco da 10 / 20 lt



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering Pasticcerie
- Da **10 a 100 coperti (10 lt)** e da **50 a 150 coperti (20 lt)**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare
- Modelli da tavolo da **10 e 20 litri**



- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza\*.

\* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



## Modello da 10 litri da banco

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica della velocità da 26 a 180 giri/m.
- Schermo di protezione rimovibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca
- Rotazione degli utensili da 82 a 570 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Colonna in acciaio INOX
- Capacità (Kg farina): **3,5 Kg**



Piedi e colonna in acciaio INOX (10 litri)



Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55), con timer da 0 a 59 minuti



Lo schermo di protezione e la griglia in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e sono lavabili in lavastoviglie



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. L'attivazione della macchina avviene solo quando la vasca è adeguatamente posizionata



## Modello da 20 litri da banco

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica della velocità
- Rotazione del meccanismo planetario da 30 a 180 giri/m. (vedere modelli)
- Rotazione degli utensili da 73 a 440 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibile kit riduzione vasca 10 litri
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Capacità (Kg farina): **6 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.



Scivolo inox che facilita l'aggiunta di ingredienti con la macchina in funzione



Versioni meccaniche con 8 livelli di velocità



Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e nella progettazione di mescolatrici planetarie

## ■ Mescolatrici planetarie da 20/30 litri da pavimento



**XBE20**



**XBM30**



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Pasticcerie
- Da **50 a 150 coperti (20 litri)** e da **100 a 300 coperti (30 litri)**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare, emulsionare



- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza\*.

\* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



## Modelli da pavimento da 20 litri

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica di velocità
- Velocità di rotazione del meccanismo planetario **da 30 a 180 giri/m.** (vedi modelli)
- Rotazione degli utensili da 73 a 440 giri/m.
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 10 litri
- Kit ruote opzionale
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Capacità (Kg farina): **6 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.



Lo schermo di protezione e la griglia in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e sono lavabili in lavastoviglie



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. L'attivazione della macchina avviene solo quando la vasca è adeguatamente posizionata



Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con timer da 0 a 59 minuti



Colonna e base in acciaio INOX (per modelli specifici)



## Modelli da pavimento da 30 litri

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica della velocità
- Velocità di rotazione del meccanismo planetario da **30 a 180 giri/m.** (vedi modelli)
- Rotazione degli utensili da 73 a 440 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 20 litri
- Kit ruote opzionale
- Capacità (Kg farina): **7 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.





Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e nella progettazione di mescolatrici planetarie

## Mescolatrici planetarie da 40 / 60 / 80 litri



**MBE40**

**BMX60AS**

**BMXE80**



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering / Cucine centralizzate / Laboratori di pasticceria e panetteria
- Da **100 a 400 coperti (40 litri)** e da **400 a 800 coperti (60/80 litri)**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare



- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza\*.

\* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



## Mescolatrice planetaria da 40 litri

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Variazione elettronica della velocità con 3 velocità fisse preimpostate (vedi modelli)
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua con timer
- Rotazione del meccanismo planetario **da 30 a 175 giri/m.** (vedi modelli)
- Rotazione utensili da 94 a 540 giri/m. (vedi modelli)
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 20 litri
- Kit ruote opzionale
- Capacità (Kg farina): 10 Kg
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.



Lo schermo di protezione e la griglia in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e sono lavabili in lavastoviglie



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. La macchina funziona solo quando la vasca è in posizione.



Raschiatore vasca



Piedi e colonna rinforzati per uso intensivo



## Mescolatrici planetarie da pavimento da 60 / 80 litri

- **60 e 80 litri** di capacità
- Potente motore asincrono, **silenzioso e di lunga durata**
- Modelli con variazione **meccanica, elettromeccanica o elettronica** della velocità
- Rotazione del meccanismo planetario da **20 a 180 giri/m.**
- Rotazione degli utensili da 62 a 560 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Sistema motorizzato di sollevamento ed abbassamento vasca (modelli specifici)
- Disponibili modelli con presa accessori (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 40 o 60 litri
- Carrello per la movimentazione della vasca dotato di paracolpi (dotazione di serie per 80 litri)
- Capacità (Kg farina): **20 / 25 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria



Illuminazione della vasca



Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e nella progettazione di mescolatrici planetarie

## Preparazione di Pane, Pasticceria e Pizza

Mescolatrici planetarie progettate per uso intensivo e professionale in panifici, pasticcerie e pizzerie, con modelli dedicati da 20, 30 e 40 litri.



Il robusto schermo protettivo e la struttura in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e lavabili in lavastoviglie (20, 30, 40 litri)



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. La macchina funziona solo quando la vasca è in posizione



**MBE40**



Pannello comandi con timer, variazione elettronica della velocità e 3 velocità fisse preimpostate



Piedi e colonna rinforzati per uso intensivo



• **Utilizzatori:** Panetterie / Pasticcerie / Pizzerie



• **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza\*.



• **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare

\* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



## Modelli da 20 e 30 litri

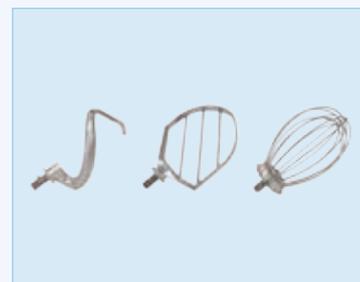
- Potente motore asincrono (1500 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- **3 velocità fisse pre-impostate (40, 80, 160 giri/m.)** e variazione elettronica di velocità (da 30 a 175 giri/m.)
- Rotazione utensili da 73 a 425 giri/m.
- Struttura e trasmissione rinforzati
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Pannello comandi con timer da 0 a 59 minuti
- **Schermo di protezione mobile e rimovibile** completo di scivolo estraibile per l'aggiunta di ingredienti
- Sistema di sollevamento e abbassamento vasca tramite leva
- Kit ruote e carrello vasca disponibili come accessori



Raschiatore vasca



Carrello vasca



Uncino a spirale, spatola e frusta rinforzata



## Modelli da 40 litri

- Potente motore asincrono (2200 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- MB40: 3 velocità fisse pre-impostate (40, 80, 160 giri/m.)
- MBE40: 3 velocità fisse pre-impostate (40, 80, 160 giri/m.) e variazione elettronica della velocità (da 30 a 175 giri/m.)
- Rotazione utensili: 125, 250 e 500 giri/m. (MB40), da 94 a 540 giri/m.
- Struttura e trasmissione rinforzati
- Kit riduzione vasca **20 litri** disponibile come accessorio
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Carrello movimentazione vasca (accessorio)
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria





Più di 50 anni di esperienza nell'innovazione e nella progettazione di mescolatrici planetarie

## Mescolatrici planetarie

# Guida alla scelta

### Ristorazione – variazione elettronica

								
<b>modello</b>	<b>BE5</b>	<b>BE8</b>	<b>XBE10</b>	<b>XBE20</b>	<b>XBE30</b>	<b>MBE40</b>	<b>XBE60</b>	<b>XBE80</b>
<b>capacità</b>	5 lt	8 lt	10 lt	20 lt	30 lt	40 lt	60 lt	80 lt
<b>uncino*</b>	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
<b>frusta*</b>	10	14	18	32	50	70	100	120

Modelli disponibili anche con variazione meccanica di velocità

### Panetteria, pasticceria, pizzeria

								
<b>modello</b>	<b>BE5</b>	<b>BE8</b>	<b>XBB20</b>	<b>XBB30</b>	<b>MB40</b>	<b>MBE40</b>	<b>XBE60</b>	<b>XBE80</b>
<b>capacità</b>	5 lt	8 lt	20 lt	30 lt	40 lt	40 lt	60 lt	80 lt
<b>uncino*</b>	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	10 kg	20 kg	25 kg
<b>frusta*</b>	10	14	32	50	70	70	100	120

\*Uncino: capacità max. farina (idratazione 60%)

\*Frusta: numero max. di chiare d'uovo

# Accessori ■ Mescolatrici Planetarie

Scegli l'accessorio più adatto per le tue preparazioni



Tagliaverdure



Tritacarne



Passapura/Passatutto

**Tritacarne idonei per presa H.  
Scegliere il tritacarne ed abbinargli il kit di  
macinazione che si ritiene più adatto:  
massima flessibilità!**



## MMH70

**653720**  
Tritacarne 70 mm in alluminio. In dotazione: tramoggia di carico e spingicarne



**653721**  
Enterprise in alluminio (coltello & piastre inox)



**653722**  
Enterprise tutto inox



**653723**  
½ Unger tutto inox



**MMH82**  
(consigliato per mescolatrici planetarie a partire da 40 lt)

**653724**  
Tritacarne 82 mm in alluminio. In dotazione: tramoggia di carico e spingicarne



**653726**  
Enterprise in alluminio (coltello & piastre inox)



**653725**  
Enterprise tutto inox



**653727**  
½ Unger tutto inox