

Mescolatrice planetaria automatica

Automatic planetary mixers

È ideale nelle lavorazioni di prodotti per pasticceria, di prodotti chimici, cosmetici e sostanze grasse. La fusione in ghisa del monoblocco del piedistallo, rende la macchina particolarmente robusta; gli organi interni di trasmissione lavorano in bagno d'olio.

Grazie alla centralizzazione dei comandi, si possono svolgere agevolmente i cicli di lavoro: premendo due pulsanti si comandano la salita e la discesa del supporto porta vasca dotato di bloccaggio e sbloccaggio automatici; un temporizzatore regola la durata del ciclo di lavoro ed un selettore esclude o inserisce il funzionamento automatico. Le velocità della macchina si selezionano per mezzo di una leva per il cambio meccanico e due pulsanti per le velocità del motore. Gli utensili in dotazione alla macchina sono idonei a coprire tutte le lavorazioni che l'operatore vuole svolgere a seconda del tipo di prodotto.

Le dimensioni della vasca in acciaio inossidabile e, in particolare il rapporto tra altezza e diametro, permettono una perfetta lavorazione del prodotto che, se necessario, può essere riscaldato utilizzando il bruciatore.

Per particolari esigenze di lavoro, è possibile sostituire la vasca e gli utensili, con una di metà capacità con propri utensili: questo vale per "PA 60" ottenendo così la riduzione a litri 30.

It is ideal for processing pastry products, chemicals, cosmetics and fatty products.

The cast iron pedestal makes the machine particularly sturdy.

The internal drive operates in oil bath.

The centralized controls enable the working cycles to be easily set.

By pressing the two push-buttons, the up-and-down movement of the bowl support is controlled. The bowl lock/unlock is automatic.

A timer determines the length of a working cycle and a switch enables or disables automatic operation.

The speeds of the machine are selected by a lever to change gear mechanically and two buttons to set the speed of the motor.

The size of the stainless steel bowl and, especially, the relation between height and diameter, assure the perfect processing of the products. If necessary, products can be heated up by using the burner.

The "PA 60" model can be equipped with a set of bowl and tools to reduce the capacity to 30 lt.

The automatic planetary mixer is designed to operate in accordance with the current safety standards.



PA 80

PA
60-80-120

Modello Model	Potenza installata Installed power	Peso Weight
	kW	Kg
PA 60	1,9	460
PA 80	3,2	618
PA 120	4,5	805