

Project : ELAF JEDDAH HOTEL

Area :

Mezzanine Floor - Bakery / Pastry Area

Ref	Description	Qty	Brand	Model	Made
APB 24	Planetary Mixer - 80 Liters - To Accommodate 40ltr. & 60ltr. Bowl	1	CONTI	ZPL1608OLVE	ITALY



PL 30 VE / 3E

PL 40 TS / VE / 3E

PL 60 TS / VE / 3E

PL 80 TSL / LVE

PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO E 3 VELOCITÀ
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR AND 3 SPEEDS
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE ET 3 VITESSE
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD Y 3 VELOCIDADES



LT. 30/40/60/80
PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR
BATEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD

FOTO RAPPRESENTATIVA: il pannello di comando in foto è solo per 40/60/80
REPRESENTATIVE PHOTO: this control panel only for model 40/60/80
PHOTO REPRESENTATIVE: ce tableau de commande seul pour modele 40/60/80
FOTO REPRESENTATIVA: este panel de mando solo es por modelo 40/60/80

PRODOTTI APPLICATIONS APPLICATIONES	COMPONENTI COMPOSANTS COMPONENTS	PL 30 MIN/MAX	PL 40 MIN/MAX	PL 60 MIN/MAX	PL 80 MIN/MAX	VELOCITÀ - SPEED - VELOCIDAD			
						1	2	3	VAR r.p.m.
Pane - Bread Pains - Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X	X		35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/8	2/10	2,5/16	4/20	X	X		35/80
Albume - Albumen Blancs	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120			X	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de sucre - Kg. de azucar	1/2	1/3	2/6	2/7			X	100/150
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero di uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150

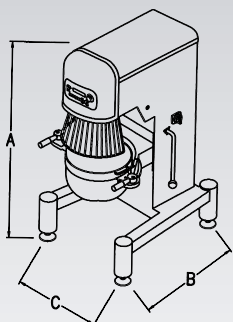
CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES - CARACTERISTICA		PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
Tre velocità - Three speed Trois vitesses - Tres velocidad	3E	✓	✓	✓	✗
Variatore di velocità semplificato - Manual controls Tableau de comande - Variacion velocidad	VE	✓	□	□	□
Variatore velocità digitale - Digital control display Tableau de comande digital - Variacion velocidad digital	TS	✗	□	□	□
Comando 24 Volt - Comand 24 Volt Comande 24 Volt - Mando 24 Volt		✓	✓	✓	✓
Sollevamento bacinella - Bowl lift Relevage de cuve - Levantar de cubeta		✓	✓	✓	✓
Capacità bacinella - Bowl capacity Cuve capacité - Capacidad de cubeta		30	40	60	80
Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw		1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW	3 KW
OPZIONI - OPTIONS - OPTION					
Carrello bacinella - Bowl trolley Cuve sur rulettes - Cubeta su carro		✗	●	●	✓
4 Timer (Solo su TS) - 4 Timer (Model TS) 4 Minuterie (Model TS)		✗	●	●	●
1 Timer (Solo su VE 3E) - 1 Timer (Model VE 3E) 1 Minuterie (Model VE 3E)		✓	✓	✓	✓
Raschiatore optional su PL 40/60/80 - Scraper optional for model PL 40/60/80 Racleur optional pour modele PL 40/60/80 - Rascador su modelo PL 40/60/80		✗	●	●	●
Riduzione bacinella LT.20 - Bowl reduction LT.20 Equipement réducteur LT.20 - Reducion de cubeta LT.20		✗	●	✗	✗
Riduzione bacinella LT.30 - Bowl reduction LT.30 Equipement réducteur LT.30 - Reducion de cubeta LT.30		✗	✗	●	✗
Riduzione bacinella LT.40 - Bowl reduction LT.40 Equipement réducteur LT.40 - Reducion de cubeta LT.40		✗	✗	●	●
Riduzione bacinella LT.60 - Bowl reduction LT.60 Equipement réducteur LT.60 - Reducion de cubeta LT.60		✗	✗	✗	●

✓ di serie - Standard

● Optional

✗ non disponibile - not available - pas disponible

□ a scelta - to choose - a choisir



MODELLO - MODEL MODÈLE - MODELO	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
A	cm. 145	cm. 160	cm. 160	cm. 160
B	cm. 87	cm. 90	cm. 90	cm. 103
C	cm. 73	cm. 77	cm. 77	cm. 80
Peso - Weight Poids - Peso	Kg. 165	Kg. 215	Kg. 240	Kg. 280

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration

Les dimensions et les données techniques ne sont données qu'à titre indicatif - Los dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones



EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza ed igiene

- griglia di protezione anteriore inox 18/10;
- convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore;
- leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250N di sforzo come richiesto da D.L. 626;
- eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto;
- albero porta utensile in acciaio inox 18/10;
- pannello di comando 24 volt;

Equipaggiamento

- 1 vasca;
- 1 frusta;
- 1 spatola;
- 1 spirale;

Trasmissione

Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase.

Strumentazione

A seconda del modello scelto, come descritto nelle varie versioni.

Disponibile su richiesta

- carrello di movimentazione della vasca;
- vasca con olio termico e riscaldatore elettrico;
- vasca supplementare;
- raschiatore.



STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene

- rear safety guard in 18/10 stainless steel;
- detachable product conveyor on the rear protection;
- power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626;
- food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product;
- utensil shaft in 18/10 stainless steel;
- 24 volt control panel

Equipment

- 1 bowl;
- 1 whisk;
- 1 spatula;
- 1 spiral;

Transmission

Speed reducer with self-lubricating gears. Three-phase fixed-rate electric motor.

Instrumentation

According to the select model, as described in the various version.

Available upon request

- trolley for moving the bowl;
- bowl with thermal oil and electric heating;
- additional bowl;
- scraper.



EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et hygiène

- grille de protection avant inox 18/10;
- convoyeur produit amovible sur la protection avant;
- levier de soulèvement de la cuve servo-assisté pour respecter les 250 N de contrainte ainsi que requis par le décret-loi 626;
- axe d'attache en aluminium alimentaire pour éviter que de la peinture ou de la rouille éventuelle ne puisse entrer en contact avec le produit;
- arbre porte-outils en acier inox 18/10;
- 24 volt tableau de commande;

Equipement

- 1 cuve;
- 1 fouets;
- 1 spatule;
- 1 spirale;

Transmission

Réducteur à engrenages autolubrifiants. Moteur électrique asynchrone triphasé.

Appareillage

Selon le modele choisi, comme décrit dans les verions différents.

Disponibile sur demande

- chariot de déplacement de la cuve;
- cuve avec huile thermique et réchauffeur électrique;
- cuve supplémentaire;
- racleur



EQUIPO EN SERIE

Seguridad e higiene

- enrejado de proteccìon anterior acero inoxidable 18/10;
- banda transportadora desmontable sobre la proteccìon anterior;
- palanca de elevaciòn del tazòn servo-asistida para respetar 250N de esfuerzo segùn Ley 626;
- excèntrico en aluminio alimentario, para evitar que esmalte o herrumbre entren en contacto con el producto;
- perol para utensilio en acero inoxidable 18/10;
- panel de mando de 24 volt;

Equipo

- 1 perol;
- 1 batidoras;
- 1 pala;
- 1 espiral;

Trasmisiòn

Riductor con engranajes autoengrasador. Motor elèctrico asincrono trifàsico.

Instrumentaciòn

Segun el modelo selecto como descrito en las varias veriones.

Disponibile si Uds lo requerem

- carretilla de manutenciòn de tazòn;
- perol on aceite tèrmico y calentador elèctrico;
- perol suplementario;
- rascador.