

CODICE MACCHINA* MACHINE CODE* CODE MACHINE* CODIGO MAQUINA* MASCHINENKODE*	VASCA BOWL CUVE CUBETA SCHÜSSEL	DIMENSIONI mm DAIMENSION mm DIMENSIONES mm DIMENSIONES mm ABMESSUNGEN mm						PESO WEIGHT POIDS PESO GEWICHT	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA MOTORSTARKE	VELOCITÀ SPEED VITESSES VELOCIDAD GESCHWINDIGKEIT	VOTAGGIO STANDARD STANDARD VOLTAGE TENSION STANDARD TENSIÓN ESTÁNDAR STANDARD-SPANNUNG	RIDUZIONI REDUCTION RÉDUCTIONS REDUCCIONES VERKLEINERUNGEN
		LT.	A	B	C	D	E					
PL20BN2V	20	385	680	460	690	605	925	90	0,42/0,8	1° 60 (152) 2° 120 (304)	400/3/50	10
PL20BNVARE	20	385	680	460	690	605	925	90	1,1	min. 47 (120) max. 158 (401)	230/1/50	10
PL20CN2V	20	385	680	460	690	605	925	100	0,42/0,8	1° 60 (152) 2° 120 (304)	400/3/50	10
PL20CNVARE	20	385	680	460	690	605	1275	100	1,1	min. 47 (120) max. 158 (401)	230/1/50	10
PL30N3V	30	540	830	600	830	600	1350	180	0,45/0,8/1,2	1° 38 (84) 2° 75 (166) 3° 150 (333)	400/3/50	-
PL30NVARE	30	540	830	600	830	600	1350	180	1,5	min. 38 (83) max. 150 (333)	230/1/50	-
PL40N3V	40	570	920	680	890	670	1480	210	0,59/1,1/1,5	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 147 (326)	400/3/50	20
PL40NVARE	40	570	920	680	890	670	1480	210	2,2	min. 36 (80) max. 162 (360)	400/3/50 - 230/1/50	20
PL60N3V	60	570	920	680	960	730	1570	230	0,9/1,8/2,2	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 147 (326)	400/3/50	20 - 40
PL60NVARE	60	570	920	680	960	730	1570	230	3	min. 36 (80) max. 162 (360)	400/3/50 - 230/1/50	20 - 40



www.vmiberto.com



MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS BATTEURS MÉLANGEURS
MEZCLADORAS PLANETARIAS
PLANETEN - MISCHGERÄTE

- > PL20BN
- > PL20CN
- > PL30CN
- > PL30N
- > PL40N
- > PL60N

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
TECHNISCHE MERKMALE

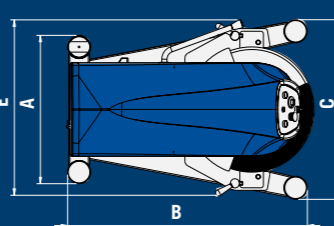
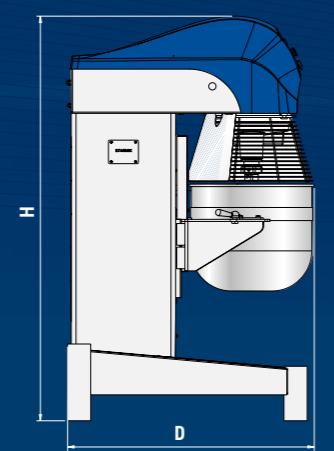
- ▶ Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter)
- ▶ Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e gancho
- ▶ Accessori optional: frusta a fili grossi, spirale, raschiatore (solo per PL40T e PL60T) e carrello vasca
- ▶ Vasche, fruste e raschiatori in acciaio inox. Spatole, ganci e spirali in alluminio alimentare o in acciaio inox su richiesta
- ▶ Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche. Versione in acciaio inox su richiesta
- ▶ Protezioni antinfortunistiche secondo la normativa CE
- ▶ Timer di serie su tutte le mescolatrici
- ▶ Pannello comandi in posizione frontale
- ▶ Per i modelli PL40T e PL60T è possibile il sollevamento automatico della vasca a mezzo motoriduttore e vite senza fine

- ▶ All Starmix planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters)
- ▶ Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and hook
- ▶ Optional accessories: heavy wire whisks, spiral, scrapers (only for models PL40T and PL60T) and bowl trolleys
- ▶ Bowls, whisks and scrapers are all in stainless steel. Beaters, dough hooks and spiral dough hooks in aluminium or in stainless steel (upon request)
- ▶ Body in epoxy painted steel. Version in stainless steel upon request
- ▶ CE Certified safety guards
- ▶ All mixers come with an integrated timer
- ▶ Control panel for front control
- ▶ For models PL40T and PL60T automatic bowl lifting available through gearmotor and worm screw

- ▶ Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur)
- ▶ Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et crochet
- ▶ Accessoires en option: fouet à fils gross, spirale, racleur (uniquement pour PL40T et PL60T) et chariot cuve
- ▶ Cuves, fouets et racleurs en acier inox. Spatules, crochets et spirales en aluminium alimentaire ou en acier inox sur demande
- ▶ Structure en acier laqué poudres epoxy. Version en acier inox sur demande
- ▶ Protections contre les accidents du travail selon les normes CE
- ▶ Minuteur de série sur tous les mélangeurs
- ▶ Panneau de commandes en position frontale
- ▶ Pour les modèles PL40T et PL60T, le levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin

- ▶ Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inverso)
- ▶ Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y gancho
- ▶ Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, espiral, rascador (sólo para los modelos PL40T y PL60T) y carro para la cuba
- ▶ Cubas, paletas y rascadores de acero inoxidable. Espátulas, ganchos y espirales de aluminio para uso alimentario o de acero inoxidable, bajo demanda
- ▶ Estructura de acero pintado con polvos epoxi. Versión de acero inoxidable bajo demanda
- ▶ Las protecciones contra accidentes laborales, conformes con la normativa CE
- ▶ Temporizador de serie en todas las mezcladoras
- ▶ Panel de mandos en posición frontal
- ▶ Para los modelos PL40T y PL60T es posible la elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sinfin

- ▶ Alle Planetenrührwerkmodelle sind mit fixen oder per Inverter variablen Drehzahlstufen ausgestattet
- ▶ Standardausstattung: Rührbehälter, feiner Schlagbesen, Schaber und Teighaken
- ▶ Zubehör (Option): dicker Schlagbesen, Spiralgerät, Abkratzer (nur für PL40T und PL60T) und fahrbares Rührbehältergestell
- ▶ Rührbehälter, Schlagbesen und Abkratzer aus Edelstahl. Schaber, Teighaken und Spiralgeräte aus lebensmittelechtem Aluminium oder auf Anfrage aus Edelstahl
- ▶ Struktur aus einbrennlackiertem Stahl. Version aus Edelstahl auf Anfrage
- ▶ Unfallschutzvorrichtungen gemäß EU-Norm
- ▶ Zeitschaltuhr als Standardausstattung auf allen Rührwerken
- ▶ Bedienblende vorne
- ▶ Für die Modelle PL40T und PL60T kann das Anheben des Rührbehälters mit einem Getriebemotor und eine Schnecke erfolgen



VMI BERTO ITALIA

Via Garziere, 8 - 36010 Zané (VI) - Italia
Tel +39 0445 315022 (5-211 direct ext.) Fax +39/0445 314801
vmiberto@vmiberto.it



MESCOLATRICI PLANETARIE - PLANETARY MIXERS - BATTEURS MÉLANGEURS - MEZCLADORAS PLANETARIAS - PLANETEN - MISCHGERÄTE

PL20BN



PL20CN



PL30N



PL40N



PL60N



Vasca e utensili
Bowl and tools - Cuve et outlis
Cubeta y utensillos - Schüssel und werkzeuge

Pannello comandi
Controls panel - Panneau commandes - Panel de comando - Schalttafel

PL20BN - PL20CN

PL30N - PL40N - PL60N



Vasca
Bowl - Cuve
Cubeta - Schüssel



Frusta a fili sottili
Fine wire whisk - Fouet
Batidor - Ruhrbesen



Spatola
Beater - Palet
Espatula - Schaber



Gancio
Hook - Crochet
Gancho - Teigheken



Frusta a fili maggiorati
Heavy wire whisk - Fouet
Batidor - Ruhrbesen

OPTIONAL



Spirale
Spiral - Spirale
Espiral - Spiralgerat

OPTIONAL



Raschiatore
Scraper - Racloir
Rasqueta - Abkratzer

OPTIONAL



www.vmiberto.com



2 velocità
2 speeds
2 vitesses
2 velocidad
2 geschwindigkeiten



Variatore elettronico
Electronic variator
Variateur électronique
Variador electronico
Elektronischer wandler



3 velocità
3 speeds
3 vitesses
3 velocidad
3 geschwindigkeiten



Variatore elettronico
Electronic variator
Variateur électronique
Variador electronico
Elektronischer wandler