

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	H	Kg	Kw	RPM	VOLT-PH-HZ	LT
PL80N3VA	80	660	950	860	1015	785	1445	360	1,2/2,5/3,1+0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 146 (326)	400/3/50	40-60
PL80NVAREA	80	660	950	860	1015	785	1445	360	4,0+0,75	min. 33 (73) max. 150 (333)	400/3/50	40-60
PL80N3VAS*	80	660	950	860	1015	785	1685	380	1,2/2,5/3,1+0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 146 (326)	400/3/50	40-60
PL80NVAREAS*	80	660	950	860	1015	785	1685	380	4,0+0,75	min. 33 (73) max. 150 (333)	400/3/50	40-60
PL100N3VAS	100	685	950	860	1050	780	1800	390	1,2/2,5/3,1+0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 146 (326)	400/3/50	60
PL100NVAREAS	100	685	950	860	1050	780	1800	390	4,0+0,75	min. 33 (73) max. 150 (333)	400/3/50	60
PL120NVAREA	120	780	1050	980	1150	870	1960	575	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80
PL120NVAREAP **	120	780	1050	980	1150	870	1960	575	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80
PL140NVAREA	140	780	1050	980	1150	870	1960	595	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80
PL140NVAREAP **	140	780	1050	980	1150	870	1960	595	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80

\* Versione speciale (s): estrazione della vasca senza rimozione dell'utensile mescolatore

\* Special version (s): unlocking the bowl without removing the mixing tool

\* Version special (s): décrochement de la cuve sans déplacer l'outil

\* Version especial (s): extracción de la cubeta sin remover el utensillio mezclador

\* Sonder version (s): die entperrung des schüssels erfolgt ohne entfernung des mischapparats

\*\* Versione con PLC: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale

\*\* PLC version: the machine works by automatic or by manual operating cycle

\*\* Version PLC: la machine fonctionne par un cycle automatique ou manuel

\*\* Version PLC: la maquina puede funcionar en ciclo automatico o manual

\*\* Version PLC: la maquina puede funcionar en ciclo automatico o manual

VMI BERTO ITALIA

CARATTERISTICHE TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS  
TECHNISCHE MERKMALE

# INDUSTRIAL

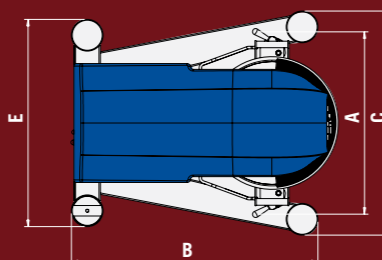
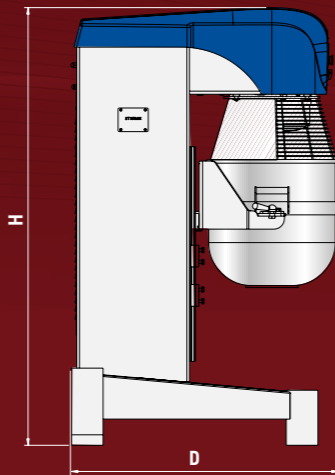
- Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter)
- Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale
- Accessori optional: frusta a fili grossi, raschiatore e carrello vasca
- Vasche, fruste e raschiatori in acciaio inox. Spatole e spirali 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 (PL80T - PL80TS)
- Sollevaramento 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 spiral
- Optional accessories: heavy wire whisks, scrapers and bowl trolleys
- Bowls, whisks and scrapers are all in stainless steel. Beaters 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 (PL80T - PL80TS)
- Automatic bowl lifting 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 spirale
- Accessoires en option: fouet à fils gross, racleur et chariot cuve
- Cuves, fouets et racleurs en acier inox. Spatules 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 (PL80T - PL80TS)
- 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 espiral
- Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, rascador y carro para la cuba
- Cubas, paletas y rascadores de acero inoxidable. Espátulas y espirales de aluminio para uso alimentario o de acero inoxidable, bajo demanda
- Estructura de acero pintado con polvos epoxy. 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 (PL80T - PL80TS)
- 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 Spiralgerät
- Zubehör (Option): dicker Schlagbesen, Abkratzer und fahrbares Rührbehältergestell
- Rührbehälter, Schlagbesen und Abkratzer aus Edelstahl. Schaber und Spiralgeräte aus lebensmittelechem 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 (PL80T - PL80TS)
- Kann das Anheben des Rührbehälters mit einem Getriebemotor und eine Schnecke erfolgen



VMI BERTO ITALIA

www.vmiberto.com

VMI BERTO ITALIA

VMI BERTO ITALIA

# INDUSTRIAL

MESCOLATRICI PLANETARIE  
PLANETARY MIXERS BATTEURS MÉLANGEURS  
MEZCLADORAS PLANETARIAS  
PLANETEN - MISCHGERÄTE

- > PL80N
- > PL80NS
- > PL100NS
- > PL120N
- > PL120NP
- > PL140N
- > PL140NP

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

PL80N



..... PL80NS .....  
..... PL100NS .....



..... PL120N .....  
..... PL140N .....

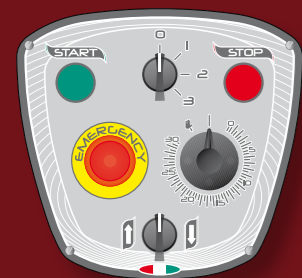


Pannello comandi

Controls panel · Panneau commandes · Panel de comando · Schalttafel

PL80N · PL80NS · PL100NS

PL120N · PL140N



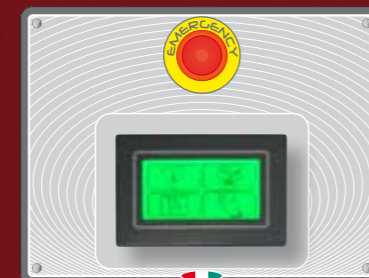
3 velocità  
3 speeds  
3 vitesses  
3 velocidad  
3 geschwindigkeiten



Variatore elettronico  
Electronic variator  
Variateur électronique  
Variador electrónico  
Elektronischer wandler



Variatore elettronico  
Electronic variator  
Variateur électronique  
Variador electrónico  
Elektronischer wandler



Variatore elettronico+PLC  
Electronic variator+PLC  
Variateur électronique+PLC  
Variador electrónico+PLC  
Elektronischer wandler+PLC



www.vmiberto.com

Vasca e utensili

Bowl and tools · Cuve et outlis

Cubeta y utensillos · Schüssel und werkzeuge



Vasca  
Bowl · Cuve  
Cubeta · Schüssel



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



Spatola  
Beater · Palet  
Espatula · Schaber



Frusta a fili maggiori  
Heavy wire whisk · Fouet  
Batidor · Ruhrbesen



Spirale  
Spiral · Spirale  
Espiral · Spiralgerät



Raschiatore  
Scraper · Racloir  
Rasqueta · Abkratzer

OPTIONAL

OPTIONAL