

TECHNICAL SHEET



PLANETARY MIXER LT. 40 or 60 3 ELECTRIC SPEEDS

FEATURES

- Capacity LT. 40 or Lt.60
- This machine is crown-wheel like kneading machine, that is, it is used to knead and mix any kind of dough for pastry (various kind of creams, pastry for confectionary, etc.)
- 3 Electric speeds pre.setted from Conti (Rpm 33 – 67 – 135)
- 1 timer 0 to 15 minutes
- Transmission with gearbox in grease
- Accessories : 1 bowl, 1 thin wires whisk, 1 spiral tool, 1 spatula
- Accessories on request (OPTIONAL) : thick wires whisk, s/steel scraper for bowl
- Bowl trolley (OPTIONAL)

MODELS		
	PL16 40 3E1T	PL16 60 3E1T
WEIGHT	245 Kg	265 Kg
VOLT	400	400
HZ:	50	50
PHASES	3	3
AMPERE	3,6	4,8
KW:	1,5	2,2
HEIGHT :	1600 mm	1600 mm
WIDTH :	770 mm	770 mm
LENGHT :	900 mm	900 mm
TOOL SPEED ROTATION :	33 1° speed 67 2° speed 135 3° speed Rpm	33 1° speed 67 2° speed 135 3° speed Rpm

The machine has an inferior acoustic emission to 70 dB.

2.4 DESCRIPTION OF THE TOOLS

Machine is supplied with follow mixing tools:

N° 1 Thin wires
Whisk



– N° 1 Beater



– N° 1 Thick wire
whisk (only
optional)



– N°1 Spiral tool



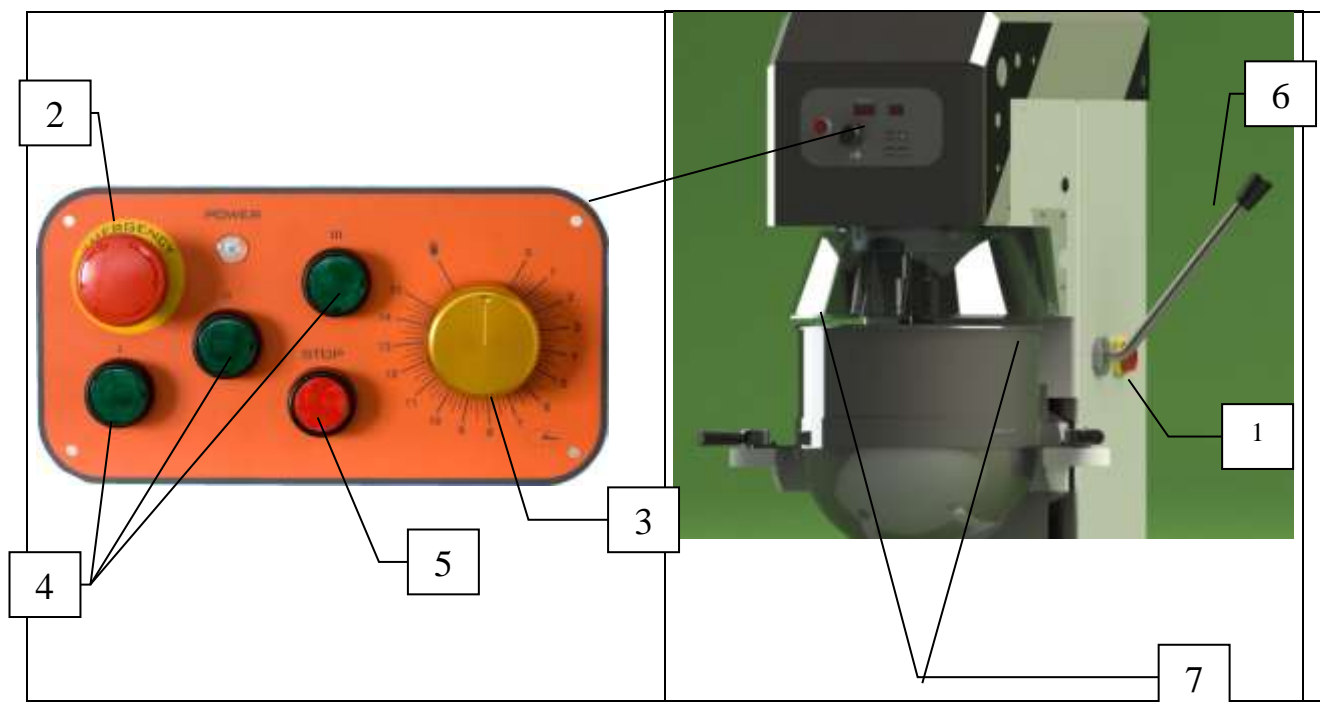
- Teflon+inox
scraper for
bowl
(only optional)



- Bowl trolley
(only option)



2.6 COMMANDS



N°	Description	Comand	Color
1	Main switch for ON/OFF	Switch	Red and yellow
2	Emergency STOP	Push button	Red and yellow
3	Timer	Handwheel	Gold
4	Speed variation	3 push buttons	Green
5	Stop of the motor RPM of tools	Push button	red
6	Up/down of bowl	Lever	/
7	Fixing of the bowl	2 Levers	/

7.6 Components

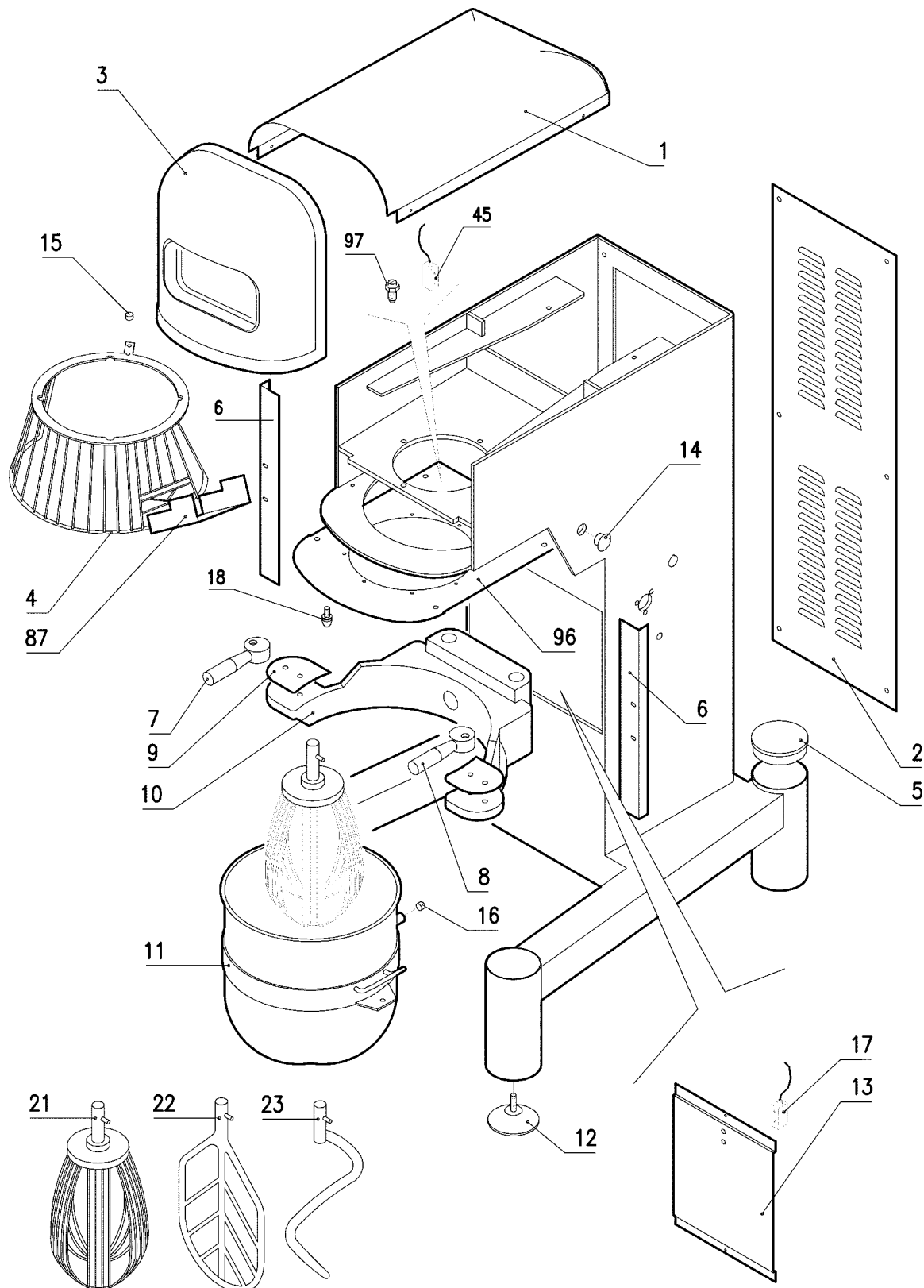
POS	DENOMINAZIONE	POS	DENOMINAZIONE
1	COPERCHIO TESTATA	44	COPERCHIETTO INFERIORE RIDUTTORE
2	CARTER CHIUSURA POSTERIORE	45	MICRO PER PROTEZIONE MOBILE
3	COPERCHIO TESTATA ANTERIORE	46	CORONA MOVIMENTO ECCENTRICO
4	PROTEZIONE MOBILE	47	VITE E RONDELLA FISSAGGIO PIGNONE ECCENTRICO
5	TAPPO CHIUSURA SUPERIORE PIEDE	48	PIGNONE ECCENTRICO
6	CARTER LATER. PROTEZ. FORCELLA	49	CUSCINETTO 6205-2RS
7	MANIGLIA SX FISSAGGIO VASCA	50	DISTANZIALE ECCENTRICO
8	MANIGLIA DX FISSAGGIO VASCA	51	ALBERO DI USCITA RIDUTTORE
9	PROTEZIONE ANTIGRAFFIO FORCELLA	52	CHIAVETTA
10	FORCELLA PORTAVASCA	53	CHIAVETTA
11	VASCA (BACINELLA)	54	DISTANZIALE ECCENTRICO RIDUTTORE
12	PIEDINO ANTIVIBRANTE STABILIZZATORE	55	ECCENTRICO
13	CARTER FRONTALE PROTEZIONE FORC.	56	DADO AUTOBLOCCANTE PER ECCENTRICO
14	TAPPO CHIUSURA LATERALE	57	CUSCINETTO INFER. ECCENTRICO 6206-2rs
15	DISPOSITIVO MAGNETE di COMANDO MICRO PRESENZA VASCA	58	ANELLO SEEGER I62
16	DISPOSITIVO MAGNETE di COMANDO MICRO PRESENZA VASCA	59	CHIAVETTA PER ALBERO PORTA UTENSILE
17	MICRO PRESENZA VASCA	60	ALBERO PORTA UTENSILE
18	PIOLO BLOCCAGGIO PROTEZIONE	61	PULSANTE DI EMERGENZA
19	PROTEZIONE IMPIANTO ELETTRICO	62	PULSANTE LUMINOSO VERDE (N.3)
20	ANELLO SEEGER I62	63	SPIA DI TENSIONE
21	FRUSTA FILO FINO	64	PULSANTE DI STOP
22	SPATOLA	65	MANOPOLA COMANDO INTERR. GENERALE
23	SPIRALE	66	CORPO CONTATTI INTERR. GENERALE
24	BULLONE FISSAGGIO PULEGGIA MOTR.	67	PARTICOLARE PER SOLLEVAMENTO
25	RONDELLA	68	ASTA DI SOLLEVAMENTO
26	PULEGGIA MOTRICE	69	VITE FISSAGGIO COLONNINA
27	VITI TENSIONE MOTORE	70	RONDELLA
28	RONDELLA	71	ANGOLARI DI FISSAGGIO COLONNINE
29	VITI FISSAGGIO STAFFA MOTORE	72	PARTICOLARE DI FISSAGGIO ASTA DI SOLLEVAMENTO
30	RONDELLA	73	MANICOTTO FISSAGGIO UTENSILE
31	STAFFE PORTA MOTORE	74	COLONNINE DI SCORRIMENTO FORCELLA
32	CHIAVETTA ALBERO MOTORE	75	STAFFA FISSAGGIO ASTA DI SOLLEVAMENTO
33	CINGHIE DI TRASMISSIONE	76	LEVA DI SOLLEVAMENTO VASCA
34	PULEGGIA CONDOTTA	77	IMPUGNATURA PER LEVA DI SOLLEVAMENTO VASCA
35	CORONA DENTATA RIDUTTORE	78	BOCCOLA GUIDA PER ASTA DI SOLLEVAMENTO
36	DISTANZIALE INFERIORE RIDUTTORE	79	APPARECCHIATURA ELETTR. DI COMANDO
37	CUSCINETTO	80	FUSIBILE
38	PIGNONE DI ENTRATA RIDUTTORE	81	CUSCINETTO
39	CALETTATORE	82	DISTANZIALE TRA CUSCINETTO E CORONA
40	CUSCINETTO	83	DISTANZIALI DI POSIZIONAMENTO LEVA DI SOLLEVAMENTO

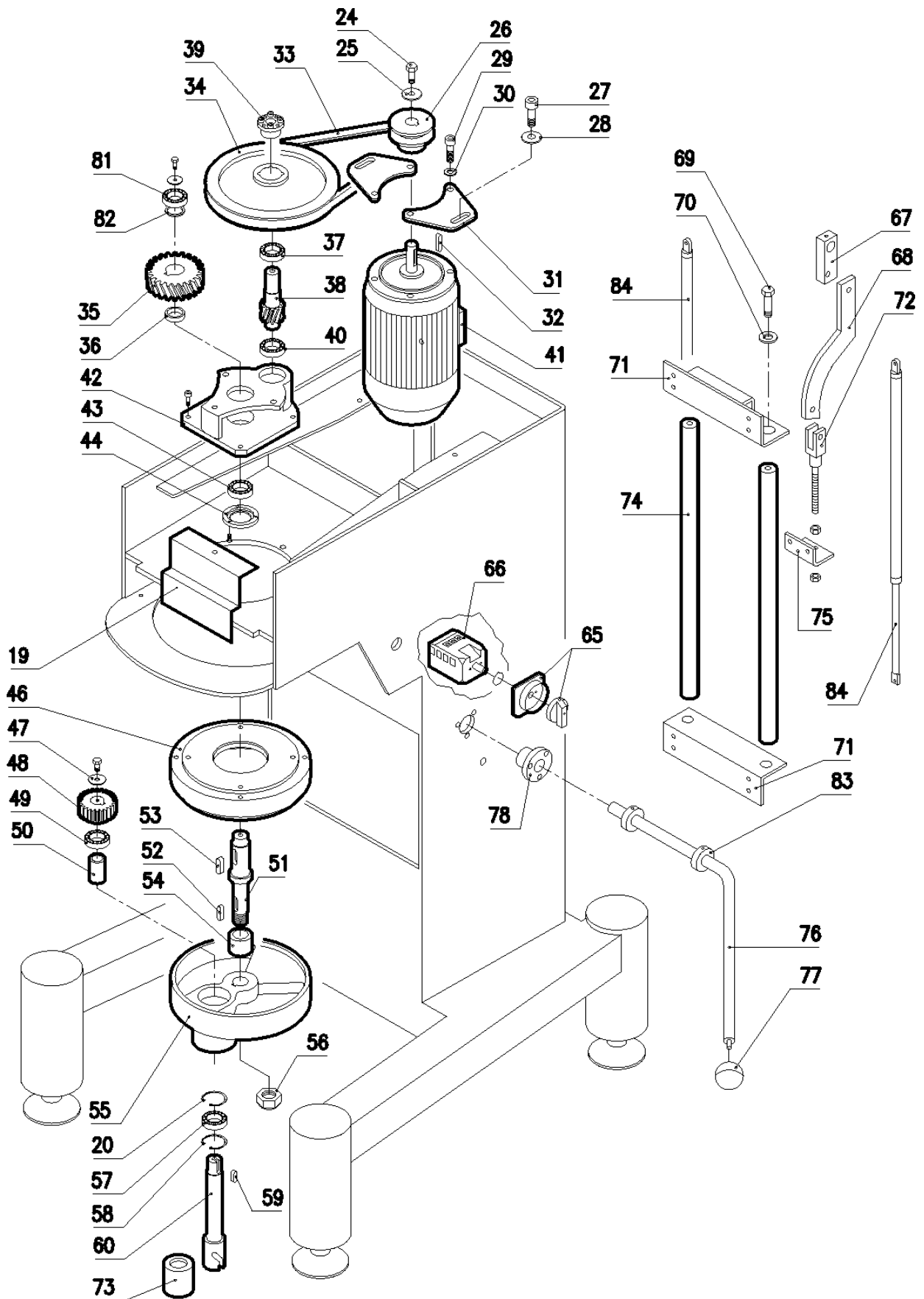


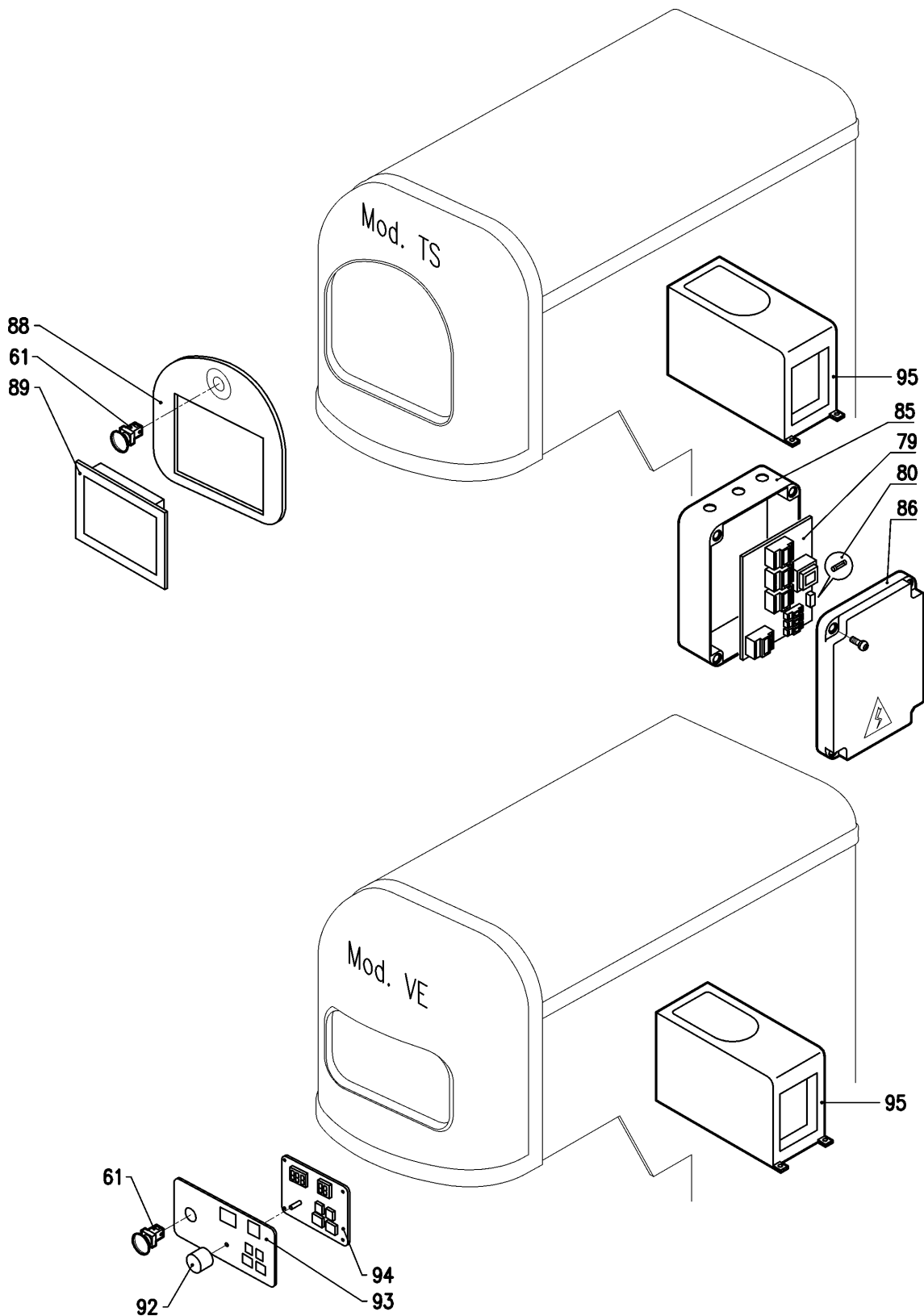
TECHNICAL SHEET
PL16 40 60 3E1T

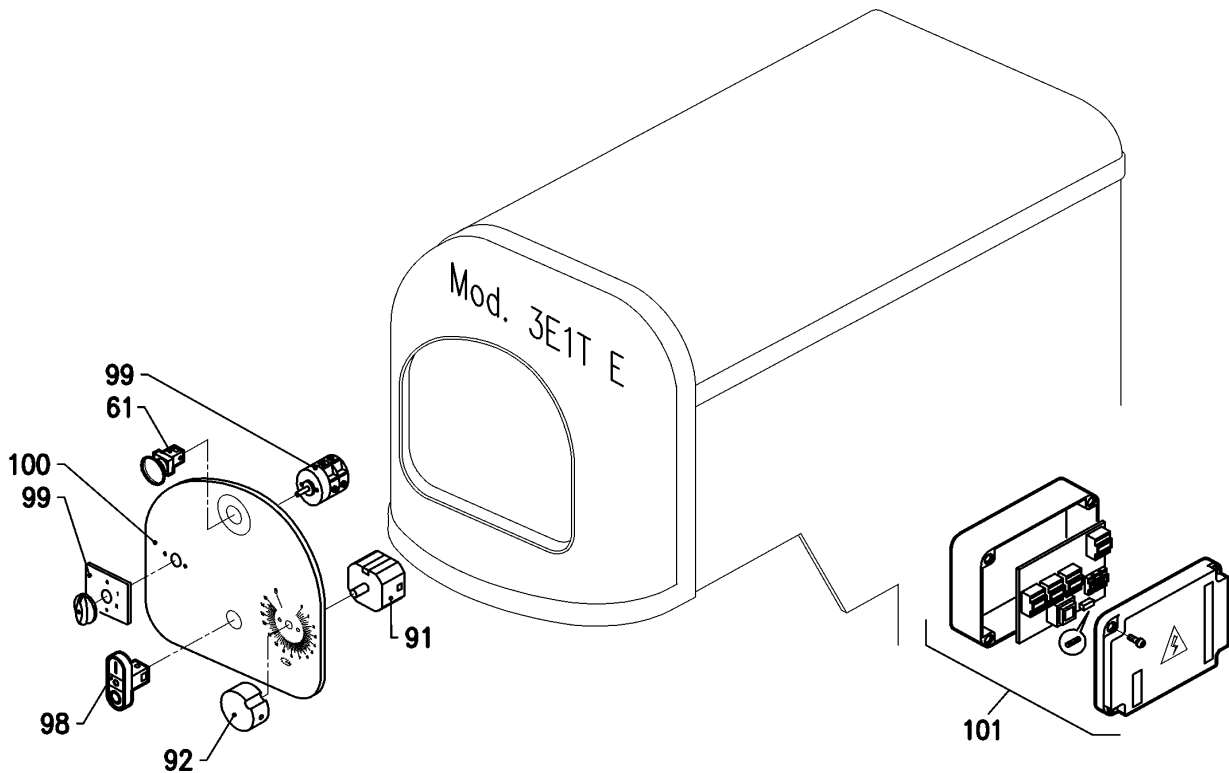
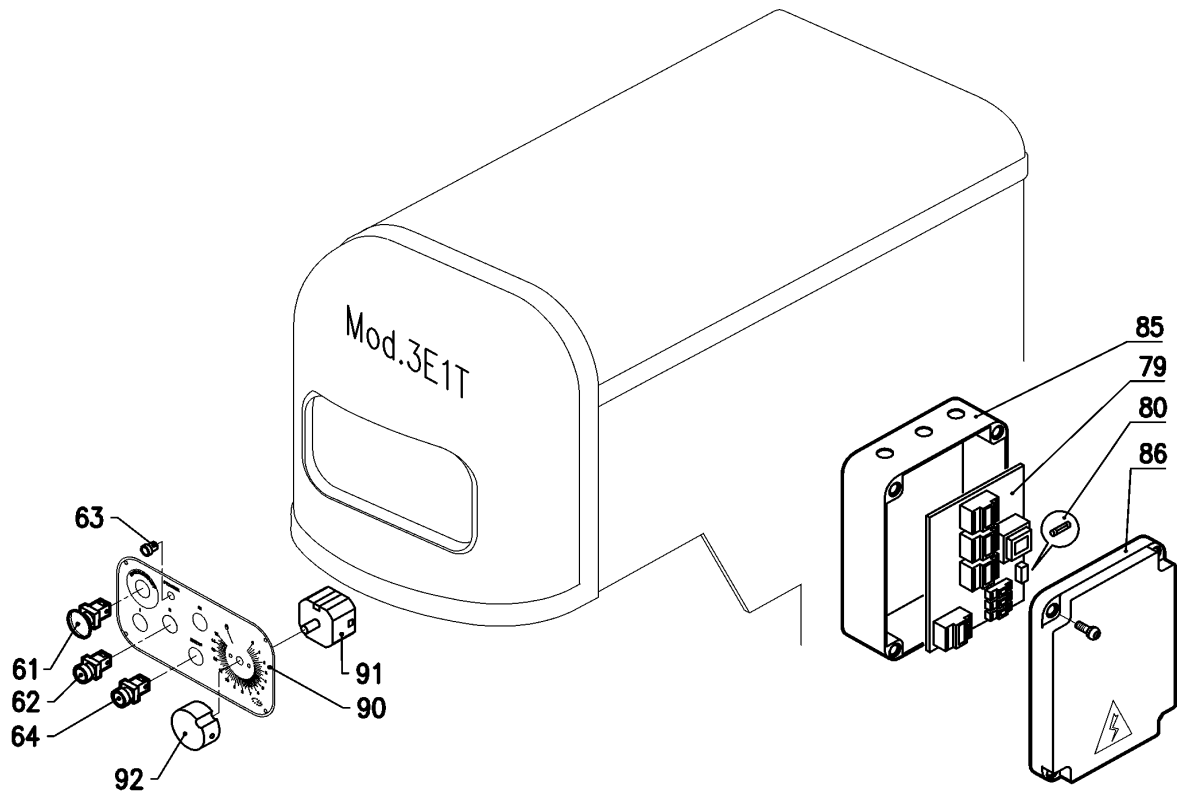
POS	DENOMINAZIONE	POS	DENOMINAZIONE
41	MOTORE ELETTRICO	84	AMMORTIZZATORE A GAS(MOLLA A GAS) N.2
42	SCATOLA RIDUTTORE	85	SCATOLA PER IMPIANTO ELETTRICO
43	CUSCINETTO 6004-2RS	86	COPERCHIO PER SCATOLA IMPIANTO ELET.
87	TRAMOGGIA x AGGIUNTE PRODOTTI	92	REGOLATORE
88	PANNELLO COMANDI DIGITALE "EV"	93	PANNELLO COMANDI "VE"
89	CIRCUITO ELETTRONICO "EV"	94	POTENZIOMETRO x VELOCITA' GIRI
90	PANNELLO COMANDI 3 VEL.	95	INVERTER
91	TEMPORIZZATORE MANUALE	96	PIASTRA CHIUSURA TESTATA
		97	PRESSORE SFERA x BLOCCO PROTEZ.

7.7 EXPLODED VIEW











TECHNICAL SHEET
PL16 40 60 3E1T

PRODUCTS SUGGESTED - TECHNICAL DATAS

APPLICA TIONS	COMPO SANTS	PL20 MIN /MAX	PL30 MIN /MAX	PL40 MIN /MAX	PL60 MIN /MAX	PL80 MIN /MAX	PL90 MIN /MAX	SPEEDS			SPEEDS VAR R.P.M.
								1	2	3	
Bread	Kg. of flour With 50% of water	1,2 / 5	1,5 / 7	2 / 9	2,5 / 14	4 / 18	5 / 20	X			35 / 50
Pizza Patè a pizza	Kg. of flour With 50% of water	1,2 / 5	1,5 / 7	2 / 9	2,5 / 14	4 / 18	5 / 20	X			35 / 50
Croissants	Kg. of flour With 50% of water	1,2 / 5	1,5 / 7	2 / 9	2,5 / 14	4 / 18	5 / 20	X			35 / 70
Brioche	Kg. of flour With 50% of water	0,8 / 6,4	1 / 8	2 / 10	2,5 / 16	4 / 20	5 / 23	X	X		35 / 80
Albumen	Number of eggs	12 / 36	15 / 45	20 / 60	30 / 90	40 / 120	45 / 130			X	110 / 150
Meringa	Kg. of sugar	0,8 / 1,6	1 / 2	1 / 3	2 / 6	2 / 7	3 / 8			X	100 / 150
Biscuits	Number of eggs	12 / 36	15 / 45	20 / 60	30 / 90	40 / 120	45 / 130			X	120 / 150
Sponge cake	Number of eggs	12 / 36	15 / 45	20 / 60	30 / 90	40 / 120	45 / 130			X	120 / 150
Italian fresh pasta	Kg. of flour	0,2 / 2	0,3 / 3	0,4 / 4	0,6 / 4,2	0,8 / 4,6	1 / 5	X			35 / 60