

**PLANETARIE AUTOMATICHE 40-60-100**



## PLANETARIE MESCOLATRICI TIPO CON SOLLEVAMENTO VASCA AUTOMATICO E TIPO MANUALE

Macchine robuste con struttura in acciaio, che grazie al movimento planetario, all'utensile montato e alla velocità variabile, regolabile elettronicamente da inverter, sono in grado di montare, sbattere, miscelare ed impastare. I modelli si differenziano nel sollevamento della vasca: nel modello manuale lo si effettua mediante una leva rapida bilanciata; mentre in quello automatico il sollevamento funziona mediante un moto-riduttore e una vite senza fine.

**I modelli da 40 e 60 litri sono corredati di 3 accessori:** 1 frusta a fili inox, 1 spirale ed 1 spatola in inox e duralluminio.

**Il modello da 100 litri** è realizzato solo nella versione con sollevamento vasca automatico. Viene fornito con 4 accessori ed il carrello porta vasca per facilitarne lo spostamento.

Dispositivi antinfortunistici inox, impianto elettrico in bassa tensione a norme CE su tutti i modelli.



## PLANETARY MIXERS TYPE WITH AUTOMATIC BOWL LIFTING AND MANUAL TYPE

Sturdy machines with steel structure that, thanks to the planetary movement, to the mounted mixing accessory and to the variable speed (electronically adjustable by means of an inverter), can whip, shake, mix and knead. Models differentiated for the bowl lifting system: in the manual type, bowl lifting is performed by means of a rapid balanced lever; while in the automatic type, it is performed by means of a gear motor and a worm screw.

**The 40 and 60 liters models are provided with 3 mixing accessories:** 1 stainless steel wire whip, 1 spiral and 1 flat beater in stainless steel and duralumin.

**The 100 liters model** is available only with the automatic bowl lifting. It is supplied with 4 mixing accessories and with a trolley to carry the bowl for an easy movement.

Safety guards in stainless steel and low-tension electrical plant accordingly to European Community rules, on each model.



## MELANGEURS PLANETAIRES TYPE AVEC SOULEVEMENT AUTOMATIQUE DE LA CUVE ET TYPE MANUELLE

Machines très robustes avec structure en acier qui, grâce au mouvement planétaire, à l'outil monté et à la vitesse variable (réglable électroniquement par un convertisseur), peuvent monter, battre, mélanger et pétrir. Les modèles se différencient dans le soulèvement de la cuve qui est fait: par un levier équilibrée rapide dans le type manuel; par un motoréducteur et vis sans fin dans le type automatique.

**Les modèles de 40 et 60 litres sont complètes de 3 accessoires:** 1 fouet avec fils en acier inox, 1 spirale et 1 spatule en acier inox et duralumin.

**Le modèle de 100 litres** est réalisée uniquement dans la version avec soulèvement automatique de la cuve. Il est fourni avec 4 accessoires et avec un chariot porte-cuve afin de faciliter le déplacement de la cuve.

Installation électrique en basse tension et dispositifs de sécurité selon les normes européennes, sur tous les modèles.


Cod.	Mod.	Capacità litri	Motore Kw	Diametro vasca cm.	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		Capacity litres	Motor Kw	Bowl Ø cm	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
						width	length	height
F-100	Litri 40 normale 40 litres normal	40	1,12	40	185	73	98	148
F-102	Litri 60 normale 60 litres normal	60	1,12	45	185	73	100	148
F-101	Litri 40 automatica 40 litres automatic	40	1,30	40	190	68	98	148
F-103	Litri 60 automatica 60 litres automatic	60	1,30	45	190	68	100	148
F-114	Litri 100 automatica 100 litres automatic	100	2,58	52	360	80	108	168



**DELL'ORO srl** - costruzione macchine per panifici - pasticcerie - pizzerie

23868 VALMADRERA (Lecco) ITALY - Viale XXV Aprile, 42

Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251

E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitaly@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

[www.delloro.it](http://www.delloro.it)