

# SATURNE 3



conforme  
alla norma  
EN 454  
rev.2015

## Mescolatore planetario

I Saturne 3 sono mescolatori planetari di nuova generazione che rappresentano l'evoluzione e lo sviluppo dell'affermato modello Saturne, avvalendosi di miglioramenti, innovazioni e messe a punto apportati alla parte meccanica, all'ergonomia ed alla funzionalità di impiego. Macchine moderne e versatili destinate a pasticcerie, panifici artigianali, laboratori alimentari, cucine industriali, i Saturne 3 possono essere impiegati - grazie alla gamma di utensili intercambiabili - per la lavorazione dei più svariati tipi di creme, miscele e paste di diversa densità e consistenza tipiche della pasticceria tradizionale, oltre che a prodotti di gastronomia quali salse e maionese.

### Caratteristiche standard

- Struttura in carpenteria d'acciaio, bracci porta-vasca in fusione di ghisa, coperchio in ABS termoformato antiurto
- Verniciatura con impiego di polveri epossidiche (per contatto alimentare). In alternativa, struttura inox.
- Vasca e carter parafarina inox
- Aggancio della vasca di nuovo tipo, semplice, rapido e sicuro, privo di leve di bloccaggio.
- Macchina sollevata da terra, appoggiata su 4 piedini.
- Piedini di livellamento posteriori regolabili per l'adattamento al piano di appoggio.
- Lid: coperchio vasca in materiale plastico trasparente adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e sicurezza. Lid rotativo di nuova concezione, facilmente asportabile e lavabile, dotato di un'ampia apertura per l'aggiunta di ingredienti.
- Innesto dell'utensile di nuovo tipo, a baionetta, rapido e intuitivo.
- Sollevamento e discesa della vasca manuali, con leva ergonomica, opportunamente bilanciata per ridurre al minimo lo sforzo dell'operatore.
- Possibilità di disimpegnare la vasca con utensile montato
- Meccanica robusta, accurata e silenziosa grazie all'adozione del sistema di trasmissione misto a cinghie e con ingranaggi

- in acciaio speciale con lubrificazione a tenuta stagna.
- Freno di arresto rotazione utensile che si attiva automaticamente all'apertura della griglia.
- Alimentazione elettrica: V.400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).
- Circuito elettrico di comando in bassa tensione.

### Configurazioni disponibili (20 - 40 - 60 lt)

- Saturne 3 - EM - a tre velocità di lavoro, comando elettromeccanico, modalità di lavoro con timer.
- Saturne 3 - EL 3V - a tre velocità di lavoro comando elettronico modalità di lavoro con timer o manuale
- Saturne 3 - VRV - a velocità variabile in continuo, comando elettronico modalità di lavoro con timer o manuale, con inverter

Utensili a corredo: frusta a fili inox, spatola e spirale in alluminio.

**N.B.** Con i modelli VRV, poiché dotati di inverter è necessario installare interruttore differenziale.



Pannello elettromeccanico  
3 Velocità



Pannello elettronico  
3 Velocità



Pannello Elettronico  
Velocità variabile

**Opzioni e accessori**

- Struttura inox
- Spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio
- Utensile gancio, in alluminio o inox
- Vasca supplementare
- Riscaldatore elettrico
- Carrellino porta-vasca

Kit di riduzione capacità (assieme vasca inox adattata + frusta fili inox, spatola alluminio o inox, spirale alluminio o inox)

- Kit 10 litri ⇒ Saturne 3 da 20 e 40 lt
- Kit 20 litri ⇒ Saturne 3 da 40 e 60 lt
- Kit 40 litri ⇒ Saturne 3 da 60 lt



GANCIO IN ALLUMINIO  
O INOX



SPATOLA IN ALLUMINIO  
O INOX



SPIRALE IN ALLUMINIO  
O INOX



FRUSTA FILI INOX

**MODELLI****Descrizione**

<b>Saturne 3 20 EM</b>	<b>Mescolatore planetario a 3 velocità di lavoro. Comandi elettromeccanici.</b> Capacità vasca 20 lt. Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<b>Saturne 3 20 EL 3V</b>	<b>Mescolatore planetario elettronico a 3 velocità di lavoro.</b> Capacità vasca 20 lt. Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<b>Saturne 3 20 VRV</b>	<b>Mescolatore planetario elettronico con variatore di velocità elettr. in continuo.</b> Capacità vasca 20 lt.
<i>STR20/INOX</i>	<i>Opzione struttura inox anziché verniciata per Saturne 3-20</i>
<i>UT20/INOX</i>	<i>Opzione utensili spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio</i>
<b>Saturne 3 40 EM</b>	<b>Mescolatore planetario a 3 velocità di lavoro. Comandi elettromeccanici.</b> Capacità vasca 40 lt Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<b>Saturne 3 40 EL 3V</b>	<b>Mescolatore planetario elettronico a 3 velocità di lavoro.</b> Capacità vasca 40 lt. Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<b>Saturne 3 40 VRV</b>	<b>Mescolatore planetario elettronico con variatore di velocità elettr. in continuo.</b> Capacità vasca 40 lt.
<i>STR40/INOX</i>	<i>Opzione struttura inox anziché verniciata per Saturne 3-40</i>
<i>UT40/INOX</i>	<i>Opzione utensili spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio</i>
<b>Saturne 3 60 EM</b>	<b>Mescolatore planetario a 3 velocità di lavoro. Comandi elettromeccanici.</b> Capacità vasca 60 lt Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<b>Saturne 3 60 EL 3V</b>	<b>Mescolatore planetario elettronico a 3 velocità di lavoro.</b> Capacità vasca 60 lt. Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<b>Saturne 3 60 VRV</b>	<b>Mescolatore planetario elettronico con variatore di velocità elettr. in continuo.</b> Capacità vasca 60 lt. Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
<i>STR60/INOX</i>	<i>Opzione struttura inox anziché verniciata per Saturne 3-60</i>
<i>UT60/INOX</i>	<i>Opzione utensili spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio</i>

**MODELLI**

	<b>UTENSILI</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>CODICE</b>
<b>SATURNE 20</b>	SPATOLA	ALLUMINIO INOX	AF53G000152 (STD) AF53G000155
	GANCIO	ALLUMINIO INOX	AF53G000154 NON DISPONIBILE
	FRUSTA	INOX Ø3 INOX Ø4 INOX Ø6	AF53G000151 (STD) NON DISPONIBILE NON DISPONIBILE
	SPIRALE	ALLUMINIO INOX	AF53G000153 (STD) AF53G000156
<b>SATURNE 40</b>	SPATOLA	ALLUMINIO INOX	AF53G000133 (STD) AF53G000175
	GANCIO	ALLUMINIO INOX	AF53G000136 AF53G000179
	FRUSTA	INOX Ø3 INOX Ø4 INOX Ø6	AF53G000177 AF53G000135 (STD) AF53G000178
	SPIRALE	ALLUMINIO INOX	AF53G000134 (STD) AF53G000176
<b>SATURNE 60</b>	SPATOLA	ALLUMINIO INOX	AF53G000122 (STD) AF53G000180
	GANCIO	ALLUMINIO INOX	AF53G000129 AF53G000187
	FRUSTA	INOX Ø3 INOX Ø4 INOX Ø6	AF53G000182 AF53G000128 (STD) AF53G000183
	SPIRALE	ALLUMINIO INOX	AF53G000127 (STD) AF53G000181

**RISCALDATORI ELETTRICI - alimentazione monofase**

(prezzi validi per accessorio installato su macchine nuove in partenza dalla sede)

<b>Modello</b>	<b>Descrizione</b>
RPL/E 20	Riscaldatore elettrico per Saturne 3 20
RPL/E 40-60	Riscaldatore elettrico per Saturne 3 40 e 60

**KIT DI RIDUZIONE CAPACITA'**

(composto da assieme vasca adattata, e set 3 utensili: frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio)

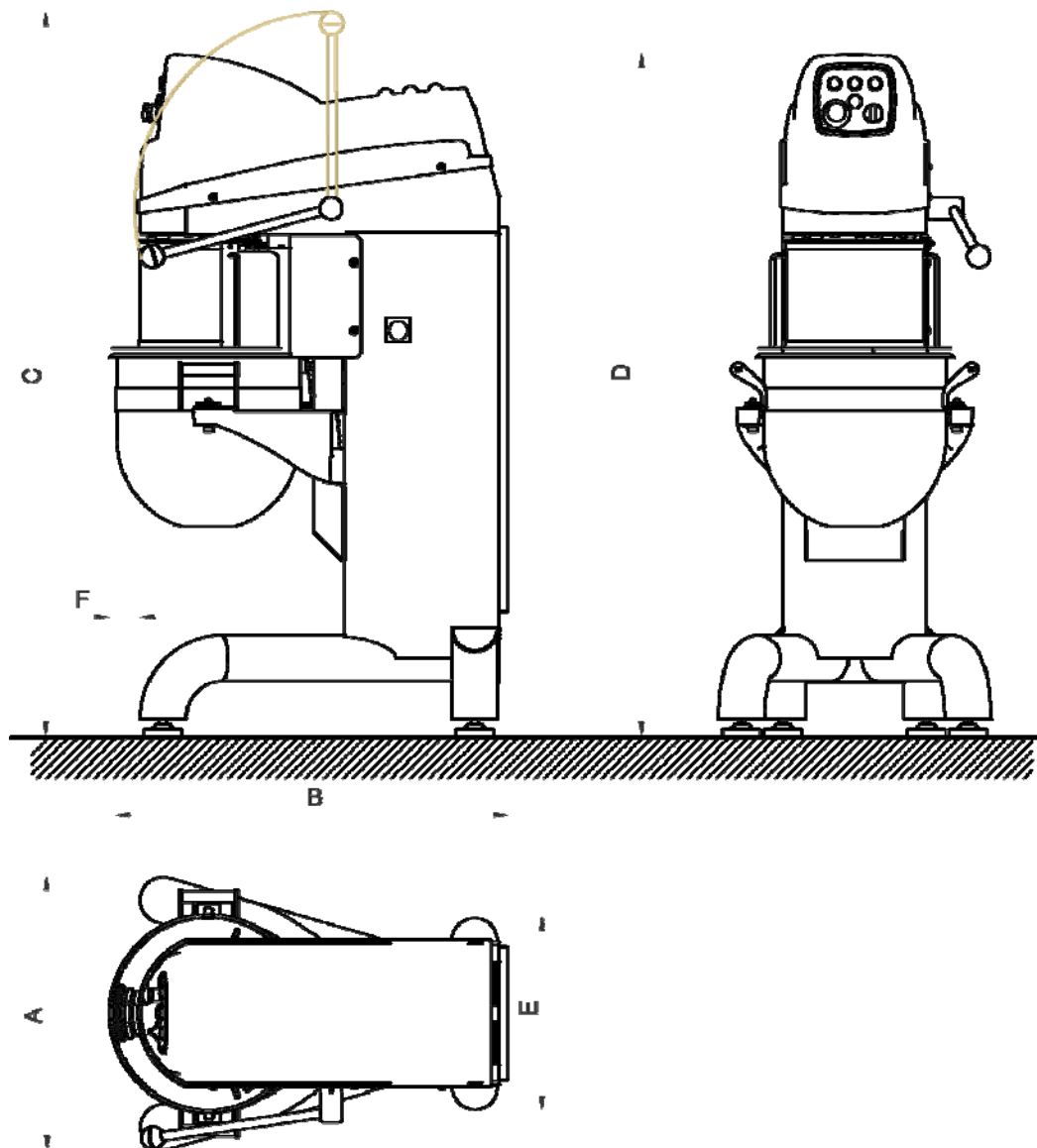
<b>Modello</b>	<b>Descrizione</b>
KIT/ST 10	Vasca da 10 litri + set 3 utensili adattabile a Saturne/Saturne E da 20 lt e 40 lt (cod. 1G001240)
KIT/ST 20	Vasca da 20 litri + set 3 utensili adattabile a Saturne/Saturne E da 40 lt 60 lt
KIT/ST 40	Vasca da 40 litri + set 3 utensili adattabile a Saturne/Saturne E da 60 lt (COD. 1G001450)



**MESCOLATORE PLANETARIO**

NOR05G001\_02

PLANETARY MIXER



Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

DATI TECNICI-TECHNICAL FEATURES	SATURNE 3	20	40	60	20	40	60
		CON 3 VELOCITA'			CON VARIATORE DI VELOCITA'		
CAPACITÀ-CAPACITY	l	20	40	60	20	40	60
A	mm	601	601	681	601	601	681
B	mm	855	855	981	855	855	981
C	mm	1510	1510	1620	1510	1510	1620
D	mm	1440	1440	1550	1440	1440	1550
E	mm	420	420	470	420	420	470
F	mm	30	70	95	30	70	95
POTENZA INSTALLATA-INSTALLED POWER	kW	1.5	2.2	3.1	2.2	2.2	3
POTENZA MAX ASSORBITA-MAX ABSORBED POWER	kW	1.5	2.2	3.1	2.2	2.2	3
RISCALDATORE EL.-ELECTRIC HEATING SYSTEM (optional)	kW	2	2	2	2	2	2
PESO-WEIGHT	kg	220	235	305	215	230	305
CONNESSIONE ELETTRICA-PLUG COUPLING		3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr