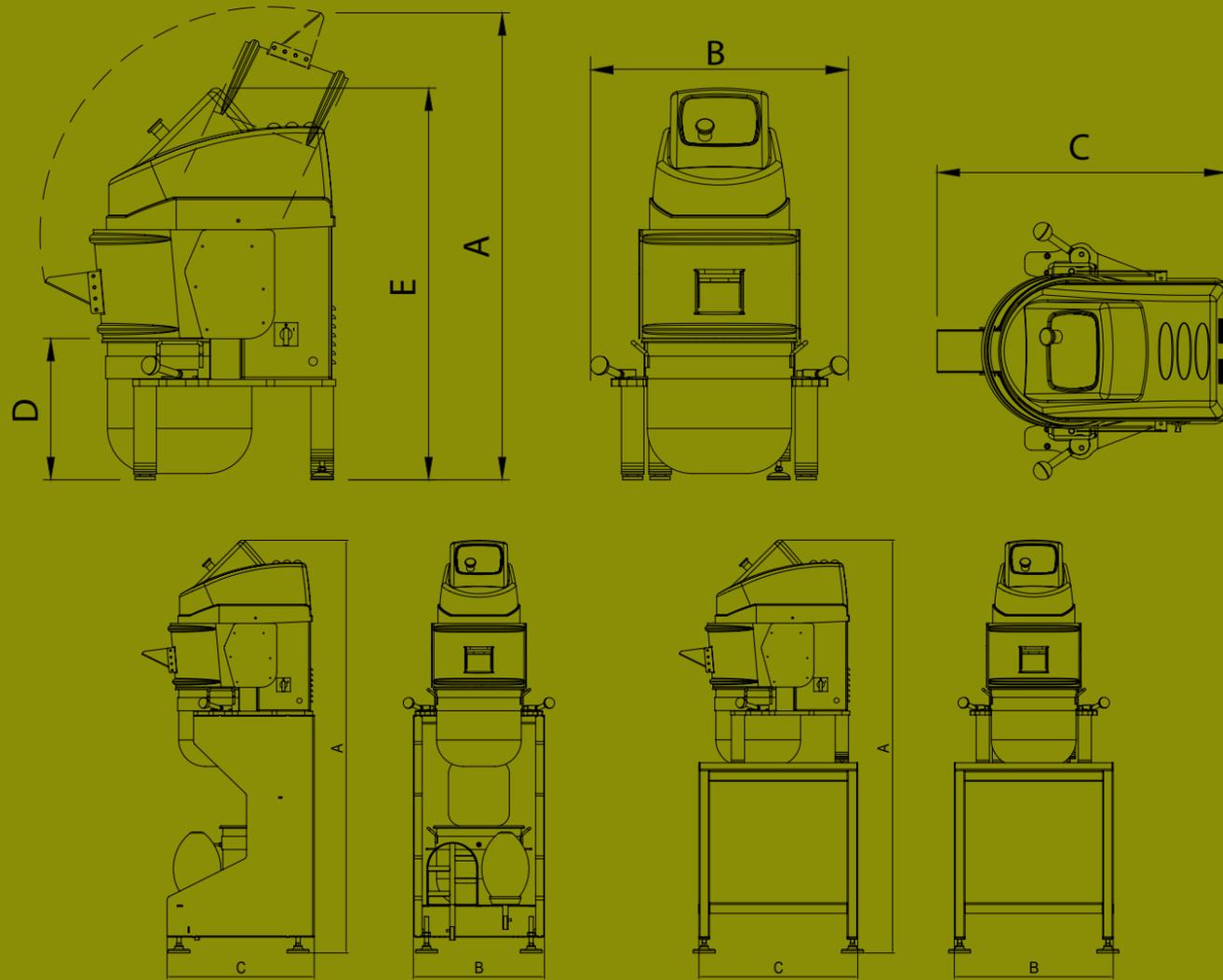


PROPORZIONI / DIMENSIONS

MESCOLATORE PLANETARIO DA BANCO BENCH PLANETARY MIXER

E-PLANET



DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES		E-PLANET VRV
A	mm	981
B	mm	541
C	mm	579
D	mm	311
E	mm	867
Capacità vasca/Bowl capacity	L	20
Dimensioni vasca/Bowl dimensions:		
diametro/diameter	mm	320
altezza/height	mm	300
Potenza installata/Installed power	kW	1,1
Potenza max assorbita/Max. absorbed power	kW	1,1
Connessione elettrica/Plug coupling		230 V - 50 Hz / 1 Ph+N+Gr
Massa/Mass	kg	100

P.S.: È necessario installare un interruttore differenziale idoneo all'uso di macchine equipaggiate con inverter
NOTE: It is necessary to install a circuit-breaker suitable for use of machines provided with inverter.

Dati e caratteristiche non sono vincolanti. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
Data and features are indicative and not binding. ESMACH reserves the right to change them at anytime without notice.

ESMACH ALI GROUP S.R.L. AF50872997K



Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Macchina conforme alle norme CE
Machine in compliance with EC Regulations

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH

CARATTERISTICHE FEATURES

- **Struttura** in carpenteria d'acciaio, coperchio in ABS termoformato antiurto.
- **Verniciatura** con impiego di polveri epossidiche (per contatto alimentare). In alternativa, struttura inox.
- Vasca e carter parafarina inox
- Meccanica robusta, accurata e silenziosa
- **Aggancio della vasca**, semplice, rapido e sicuro, con leve di bloccaggio.
- Facile **montaggio/smontaggio degli utensili** anche a vasca montata.
- **Macchina per uso da banco.**
- Macchina dotata di tre piedini fissi e di un piedino di livellamento posteriore regolabile 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 di sicurezza. Lid lavabile, dotato di apertura per l'aggiunta di ingredienti
- **Innesto dell'utensile** rapido e intuitivo
- **Utensili** a corredo: frusta, spatola e spirale in acciaio inox.

- **Steel structure**, top cover in shockproof thermoformed ABS.
- **Paint finish** with epoxy powders (suitable for contact with food). Alternatively, stainless steel structure.
- **Stainless steel bowl and flour protection device**
- **Robust, accurate and silent construction.**
- **Simple, quick and safe bowl hooking** with locking levers.
- **The tools are easy to assemble/disassemble** even when the bowl is already fitted.
- **Table-top machine.**
- **Machine equipped with three fixed feet and an adjustable rear levelling foot** to adapt the machine to the supporting floor.
- **Lid:** transparent plastic bowl cover suitable for contact with food in compliance with the strictest hygiene and safety standards. Washable lid with opening for adding ingredients.
- **Quick and intuitive tool connection.**
- **Standard tools:** stainless steel spiral, whisk and beater.



E-Planet viene proposto nella versione a velocità variabile in continuo, comando elettronico, modalità di lavoro con timer o manuale.

E-Planet is offered with continuously variable speed, electronic control, working with timer or manually

VRV



UTENSILI TOOLS



Spirale inox
Stainless steel
spiral



Frusta inox
Stainless steel
whisk



spatola inox
stainless steel
beater

TECNOLOGIA TECHNOLOGY

E-PLANET è un mescolatore planetario da banco di nuova generazione, evoluzione dell'affermata gamma Saturne 3, creato per affrontare produzioni giornaliere limitate in spazi contenuti. Può essere posizionato sopra ad un banco di lavoro oppure su di un piedistallo dedicato.

Grazie alla collaudata tecnologia dell'impasto Esmach, il mescolatore planetario E-Planet con i suoi utensili intercambiabili può essere impiegato per la lavorazione di creme, salse e maionese, miscele e paste di diversa densità e consistenza (anche alcuni impasti da pane) oltre ad impasti di gastronomia. Il design e le sue superfici lisce consentono una pulizia veloce, semplice ed accurata.

***E-PLANET** is a new generation table-top planetary mixer created to tackle moderate daily productions in small environments, which represents the evolution of the well-known Saturne 3 range. It can be placed on top of a work bench or on a dedicated stand.*

Thanks to the proven dough technology by Esmach, the planetary mixer model E-Planet and its interchangeable tools can be used to process creams, sauces and mayonnaise, mixes and doughs of different density and consistency (even some bread dough) in addition to doughs for delicatessen products.

The design and its smooth surfaces allow a quick, simple and accurate cleaning.



Telaio di appoggio semplice con quattro piedini regolabili e supporto appoggio utensili. Colore bianco verniciato a polvere.

Easy support frame with four adjustable feet and tools stand. White powder paint.

Telaio di appoggio di colore bianco, integrato con le macchine, di ingombro ridotto, con vano porta utensili per una facile collocazione degli stessi quando non in uso. Munito di quattro piedini autolivellanti che, posizionati correttamente rendono la macchina molto stabile, non necessitando di un ancoraggio al pavimento.

White support frame integrated with the machine and very compact. Tools compartment to collect them when not in use. Four feet auto adjustable that make the machine very stable without fixing it on the floor.

OPTIONS



- Struttura inox
- Telaio di appoggio
- Kit di riduzione capacità 12 lt composto da: assieme vasca inox adattata, frusta inox, spatola inox, spirale inox.
- *Stainless steel structure*
- *Support frame*
- *Capacity reduction kit composed by: adapted stainless steel 12 lt bowl unit, stainless steel whisk, stainless steel beater, stainless steel spiral.*

