



Pasticceria Pastry & Confectionary



PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

Best Mix

Impastatrici planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical speed variator



Modello Model	kW	N° Velocità Speeds	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Salita vasca Bowl lifting	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
BM 10	0,55	7	64	400/3/50	10	Manuale/Manual	250x230	560x600x775
BM 20	0,75	7	92	400/3/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x840
BM 20H	0,75	7	100	400/3/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x1180
BM 30*	1,1	7	104	400/3/50	30	Manuale/Manual	350x365	605x735x1180
BM 40*	1,6	7	204	400/3/50	40	Motorizzata/Motorized	400x370	700x910x1355
BM 60*	2,3	15	236	400/3/50	60	Motorizzata/Motorized	450x370	730x985x1490
BM 80*	3,1	15	280	400/3/50	80	Motorizzata/Motorized	480x506	730x1000x1490

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore meccanico a cinghia a 7 velocità (10-20-30-40 L) a 15 velocità (60-80 L)
- Salita e discesa vasca elettronica (40-60-80 L)
- Elevata e costante coppia motrice in tutte le velocità
- Motore trifase con alimentazione trifase
- Planetarie da terra con piedini inox
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- Funzionamento con timer o manuale
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazioni EAC
- Belt speed variator 7 speeds (10-20-30-40 L) 15 speeds (60-80 L)
- Motorized bowl lifting (40-60-80 L)
- High and constant torque at all speeds
- Three-phase motor with three-phase input
- Stainless steel feet on floor standing models
- Manual operation or with timer
- Standard equipment: spiral, blade, whisk
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certifications

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Riduzioni per vasche e accessori
- Versione in inox
- Kit utensili in acciaio inox
- Sistema riscaldamento vasca
- Tappo vasca
- Riduttore per attacco accessori
- Versione navale
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Stainless steel version
- Stainless steel tools kit
- Heating bowl system
- Drain bowl cap
- Reducer
- Ship version
- Wall tools stand

* Per la Certificazione CE è obbligatorio l'acquisto del carrello porta vasca
For CE Certifications trolley bowl is compulsory



IT

Best Mix è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. La grande riserva di potenza e l'eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

EN

Best Mix is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum guaranteeing the highest low speed torque values. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

RU

Best Mix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет широкий диапазон между минимальной и максимальной скоростями, а также гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные

устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

ZH

最好的组合是这个行星搅拌机系列加上一些其他特殊功能。凭借其优异的速度比,当用于制作糕点制作和食品制剂的乳液、混合物和面团时,它们在质量方面提供了最佳结果。我们生产的数千台机器证明了这些机器的可靠和持久的性能。我们独特的带式变速器提供最大和最小速度之间的各种速度,保证最高的低速转矩值。由于其持久的电力供应和耐用的结构,这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置,机器的大部分零件都经过电镀处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途,因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了碗、刀片、搅打器和螺旋这些标准功能外,这些机器还可以配备一些额外的配件。如刮刀,特殊搅打器,推车碗、透明的安全保护盖、减速器、绞肉机、蔬菜切片机,还原碗和工具以及燃气炉等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择,使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

AR

اسم هذا الخط الإنتاجي من خلاطات الحلويات بميزات استثنائية هو BEST MIX. بما تمتلكه هذه الخلاطات من نسبة سرعة راحة، فإنها تقدم أفضل النتائج من ناحية الأداء والجودة عند استخدامها في تحضير المستحلبات وأنواع المزج وعجين الحلويات ومزيج المواد الغذائية. آلاف الأجهزة التي قمنا بإنتاجها تبرز عن على الأداء الموثوق وطول الأمد لهذه المكينات. تنوع الأحزمة الفريدة من نوعها، تتيح طيف واسع من السرعات بين الحد الأدنى والحد الأعلى. وفي نفس الوقت تضمن الحد الأعلى من العزم الدوراني في السرعة القليلة. بفضل منبه التغذية المزودة به وبنيته المحكمة والطويلة الأمد، تعتبر هذه الأجهزة مناسبة للاستخدام المحترف والدقيق. شبكة الحماية القابلة للفك بسهولة للتنظيف، أجهزة السلامة، حقيقة أن معظم القطع مغلفة بالنيكل المناسب للاستخدام الغذائي، والطلاء المصقّى والنقى كل هذه الصفات جعلت هذه المجموعة تستحق أعلى الشهادات الدولية المتعلقة بجودة الأداء. بالإضافة إلى الميزات المطابقة للمعايير كالوعاء، المغشّية والسلكية والحزونية، تعرض هذه المكينات مع العديد من اللوازم الجانبية كالكاظمة والسلكي الخاص، عربة بعجلات للوعاء وشبكة حماية شفافة وحفظلة ومقطع خضروات وأوعا تخفيض وأنوات وموقد غازي. تتيح جميع هذه المواصفات للزبائن إمكانية الانتخاب ضمن طيف واسع ومتنوع من الخيارات المتاحة حيث تتمكن الزبائن من الحصول على الحد الأعلى من الفائدة والثبات. الماكينات التي نتجت.



Pasticceria Pastry & Confectionary



PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

Chef

Impastatrici planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic speed variator



Modello Model	kW	N° Velocità Speeds	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Salita vasca Bowl lifting	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
CHEF 7,5	0,25	6	40	220/1/50	7,5	Manuale/Manual	230x210	365x440x513
CHEF 10	0,55	6/8	64	220/1/50	10	Manuale/Manual	250x230	560x600x775
CHEF 20	0,75	6/8	86	220/1/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x840
CHEF 20H	0,75	6/8	95	220/1/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x1180
CHEF 30*	1,1	6/8	100	220/1/50	30	Manuale/Manual	350x365	605x735x1180
CHEF 40*	1,6	6/8	200	220/1/50	40	Motorizzata/Motorized	400x370	700x910x1355
CHEF 60*	2,3	6/8	234	220/1/50	60	Motorizzata/Motorized	450x370	730x985x1490

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore elettronico (inverter)
- 6 velocità
- Salita e discesa vasca elettronica (40-60 L)
- Elevata coppia a bassi regimi
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- Struttura acciaio di grosso spessore
- Planetarie da terra con piedini inox
- Motore trifase con alimentazione monofase
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Electronic variator (inverter)
- 6 speeds
- Motorized bowl lifting (40-60 L)
- High torque at low speed
- Standard equipment: spiral, blade and whisk
- Structure in high thickness steel sheet
- Stainless steel feet on floor standing planetary mixers
- Three-phase motor with single-phase input
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- 8 velocità
- Tensioni speciali
- Riduzioni per vasche e accessori
- Versione in inox
- Kit utensili in acciaio inox
- Sistema riscaldamento vasca
- Tappo vasca
- Versione navale
- Porta utensili da muro
- 8 speeds
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Stainless steel version
- Stainless steel tools kit
- Heating bowl system
- Drain bowl cap
- Ship version
- Wall tools stand

* Per la Certificazione CE è obbligatorio l'acquisto del carrello porta vasca.
For CE Certifications trolley bowl is compulsory

Chef 7,5



PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

IT

Le planetarie della serie Chef sono macchine particolarmente adatte all'uso nel settore alberghiero. Simili alla serie Best Mix per ciò che riguarda potenze, utensili e vasche, esse sono più compatte e quindi meno ingombranti. L'azionamento avviene mediante variatore elettronico a 6 velocità preimpostate, premendo pulsanti di grande semplicità operativa. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverture, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

EN

The Chef line planetary mixers are highly recommended for use in the hotel sector. Though similar to the Best Mix line in terms of power, tools and bowls, these machines are more compact and therefore take up less space. The electronic inverter control, with its easy-to-use buttons, operates the 6 preset speed modes. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowl, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

RU

Планетарные тестомесильные машины серии Chef – это машины, особенно рекомендованные для использования в гостиничной сфере. Они похожи на серию Best Mix по мощности, принадлежностям и дежам, но они более компактны и занимают меньше места. Эти машины с 6-ю предварительно установленными скоростями легко запустить с помощью кнопок включения электронного инвертора. Большой запас мощности и прочная конструкция делают эти машины пригодными для высоко профессионального использования. Защитная решетка, легко снимаемая для мытья, устройства безопасности и никелированные детали для пищевого применения, а также покраска сертифицированной краской, позволили данной линии машин получить сертификаты наиболее престижных международных сертификационных органов по качеству. Кроме стандартных принадлежностей,

ZH

厨师系列行星搅拌机强烈建议用于酒店领域。尽管在功率、工具和碗方面与Best Mix系列类似，但这些机器更紧凑，占用更少的空间。电子逆变器控制器及其易于使用的按钮可操作6种预设速度模式。由于其持久的电力供应和耐用的结构，这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置，机器的大部分零件都经过镀镍处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途，因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了面缸、扇、搅打器和螺旋这些标准功能外，这些机器还可以配备一些额外的配件，如刮刀，特殊搅打器，面缸推车、透明的安全保护盖、减速器、绞肉机、蔬菜切片机，还原碗和工具以及燃气炉等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择，使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

AR

ينصح بشدة باستخدام خلاطات الحلويات من نوع خط الشيف (CHEF LINE) في قطاع الفنادق، بالرغم من أن هذا النوع من الخلاطات مشابه لنوع خط الخلط الأفضل (BEST MIX LINE) من ناحية القوة والأدوات والوعاء المستخدم، إلا أنها أصغر حجماً وتُشغل مساحة أقل. يعمل متحكم تغيير السرعات الإلكتروني من خلال أزراره السهلة الاستخدام على التبديل بين أوضاع السرعات الستة المحددة بشكل مسبق. بفضل منبع تغذية الطاقة الطويل الأمد والبنية المنيئة لهذه الماكينات ما يجعلها مناسبة للاستخدام الثقلي المحترف والدقيق. شبكة الحماية السهلة الفك والتركيب للتنظيف وأجهزة الحماية الآمنة بالإضافة إلى كون معظم أجزاء الماكينة معالجة بطبقة من النيكل من أجل استخدامها للمواد الغذائية والملاءة النهائي المعتمد. جميع هذه الميزات أكسبت هذه السلسلة تصديق و موافقة أهم الجهات الدولية المسؤولة المصادقة على الجودة، بالإضافة إلى الأجزاء المطابقة للمعايير كالعواء والتفريغ والخفق والحززون (اللولب)، يمكن إضافة عدد من الملحقات الإضافية لهذه الماكينات كالكاشمك ونظام الخفق الخاص وعربات العواء ونظام الحماية الشفاف والمخفضات و قرامات اللحم وتقليم الخضروات والأوعية وكذلك الأدوات المستخدمة في الموقد الغازي. جميع هذه الميزات توفر لزبائننا مجموعة واسعة من الخيارات تتيج لهم الحصول على أكبر قدر من الجودة والتنوع في الآلات

Accessori per planetarie

Planetary mixers accessories



Codice Code	Descrizione Description	
01175030-1	Frusta/Wired whisk CHIEF 7,5 mm 2	
01098114	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 10 mm 3	
01097114	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 20 mm 3	
01161011	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 30 mm 3	
01095058	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 40 mm 3	
01101058	Frusta/Wired whisk BM-CHEF 60 mm 3	
01101159-3	Frusta/Wired whisk BM 80 mm 4	
FRUSTE SPECIALI/SPECIAL WIRED WHISKS		
01097128	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 20 mm 4	
01161016	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 30 mm 4	
01095059	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 40 mm 5	
01194174	Frusta/Wired whisk BM-CHEF 60 mm 5	
87101190	Frusta speciale/Special whisk BM 80 mm 6	
01175091	Pala/Blade CHIEF 7,5	
01098165	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 10	
01097224	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 20	
01161038-1	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 30	
01095216-1	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 40	
01101245-2	Pala/Blade BM-CHEF 60	
87101158-1	Pala inox/Stainless steel blade BM 80	
01175092	Spirale/Spiral CHIEF 7,5	
01098164	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 10	
01097223	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 20	
01161039-1	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 30	
01095217-1	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 40	
01101246-2	Spirale/Spiral BM-CHEF 60	
01101281	Spirale inox/Stainless steel spiral BM 80	

Accessori per planetarie

Planetary mixers accessories



Codice Code	Descrizione Description	
00003315	Raschiatore/Scraper CHEF 7,5	
00003319	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 10	
00003317	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 20	
00003316	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 30	
00003391	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 40	
00003392	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF 60	
00003393	Gruppo raschiatore/Scraper BM 80	
00003281	Kit planet. vasca + attrezzi 10 su 20 - Planetary KIT bowl + tools 10/20	
00003282	Kit planet. vasca + attrezzi 20 su 30 - Planetary KIT bowl + tools 20/30	
00003283	Kit planet. vasca + attrezzi 20 su 40 - Planetary KIT bowl + tools 20/40	
00003285	Kit planet. vasca + attrezzi 40 su 60 - Planetary KIT bowl + tools 40/60	
00003289	Kit planet. vasca + attrezzi 60 su 80 - Planetary KIT bowl + tools 60/80	
00003286	Vasca planetaria/Stainless steel bowl CHEF 7,5	
04098109	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 10 260x229	
04200130	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 20 315x298	
04161001	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 30 350x365	
04095122-2	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 40 400x376	
04101120-1	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF 60 455x435	
04101156-3	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM 80 480x506	
01161036	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF-AMX 30	
01195176	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF-AMX 40	
01194182	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF 60	
01101168	Carrello inox per vasca/Stainless steel trolley for bowl BM 80	
04101263-2	Vasca con ruote/Bowl with wheels BM-CHEF-60	
04101255-2	Vasca con ruote/Bowl with wheels BM-CHEF-80	

Planetary mixers with electronic speed variator

Model	Price (euro)	Warranty Ext. (euro)	kW	Speeds	Weight (kg)	Voltage	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimension (mm)	Dimension (mm)
CHEF 7,5	1.980,00	-	0.25	6	40	220/1/50	7.5	manual	230x210	365x440x613
CHEF 10	2.890,00	300,00	0.55	6/8	64	220/1/50	10	manual	250x230	560x600x775
CHEF 20	3.680,00	300,00	0.75	6/8	86	220/1/50	20	manual	315x290	605x735x840
CHEF 20H	3.990,00	300,00	0.75	6/8	95	220/1/50	20	manual	315x290	605x735x1180
CHEF 30	4.710,00 *	400,00	1.1	6/8	100	220/1/50	30	manual	350x365	605x735x1180
CHEF 40	6.690,00 *	450,00	1.6	6/8	200	220/1/50	40	motorized	400x370	700x910x1355
CHEF 60	8.190,00 *	500,00	2.3	6/8	234	220/1/50	60	motorized	450x370	730x985x1490

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

Electronic variator (Inverter)

Standard equipment: spiral, blade and whisk

Removable stainless steel grid

EAC certification

6 speeds

Stainless steel feet on floor standing planetary mixers

Motorized bowl lifting (40-60-80 l)

High torque at low speed

Three-phase motor with single-phase input

Structure in high thickness steel sheet

CE rules

OPTIONAL

8 speeds

Stainless steel version

Drain bowl cap

Special tensions

Stainless steel tools Kit

Ship version

Smaller bowls and tools available

Heating bowl system

Wall tools stand

BEST MIX



Planetary mixers with mechanical speed variator

Model	Price (euro)	Warranty Ext. (euro)	kW	Speeds	Weight (kg)	Voltage	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimension (mm)	Dimension (mm)
BM 10	3.140,00	300,00	0.55	7	64	400/3/50	10	manual	250x230	560x600x775
BM 20	4.360,00	300,00	0.75	7	92	400/3/50	20	manual	315x290	605x735x840
BM 20H	4.660,00	300,00	0.75	7	100	400/3/50	20	manual	315x290	605x735x1180
BM 30	5.490,00 *	400,00	1.1	7	104	400/3/50	30	manual	350x365	605x735x1180
BM 40	7.180,00 *	450,00	1.6	7	204	400/3/50	40	motorized	400x370	700x910x1355
BM 60	8.720,00 *	500,00	2.3	15	236	400/3/50	60	motorized	450x370	730x985x1490
BM 80	10.890,00 *	600,00	3.1	15	280	400/3/50	80	motorized	480x506	730x1000x1490

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

Belt speed variator 7 speeds (10-20-30-40 l)

Motorized bowl lifting (40-60-80 l)

Three-phase motor with three-phase input

Removable stainless steel grid

Belt speed variator 15 speeds (60-80 l)

High and constant torque at all speeds

Manual operation or with timer

CE rules

Stainless steel feet on floor standing

planetary mixers

Standard equipment: spiral, blade, whisk

EAC certifications

OPTIONAL

Special tensions

Stainless steel tools Kit

Reducer

Smaller bowls and tools available

Heating bowl system

Ship version

Stainless steel version

Drain bowl cap

Wall tools stand

Contáctenos

www.maquinasdehacerpan.com

Tel. (Oficina): +34 924 286 924

Tel. (Pedidos): +34 693 643 845

Email: info@maquinasdehacerpan.com

Dirección: Pol. Ind. El Nevero, C/ Antonio Nevado, 27, Badajoz (06006) España

