

MESCOLATORE PLANETARIO DA BANCO
BENCH PLANETARY MIXER

E-PLANET



Esmach S.p.A.
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 a fili inox, spatola 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 wire whisk, stainless steel spatula.

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.



TECNOLOGIA TECHNOLOGY

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 technology of the dough produced 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.

UTENSILI TOOLS



Gancio inox
Stainless steel hook



Frusta a fili inox
Stainless steel whip



spatola inox
stainless steel flat beater

OPTIONS



- Struttura inox
- Telaio di appoggio
- Kit di riduzione capacità 10 Lt composto da: assieme vasca inox adattata, frusta fili inox, spatola alluminio o inox, spirale alluminio o inox.

- Stainless steel structure
- Support frame
- Capacity reduction kit composed by: adapted stainless steel 10 Lt bowl unit, stainless steel whisk, stainless steel or aluminum beater, stainless steel or aluminum, spiral.

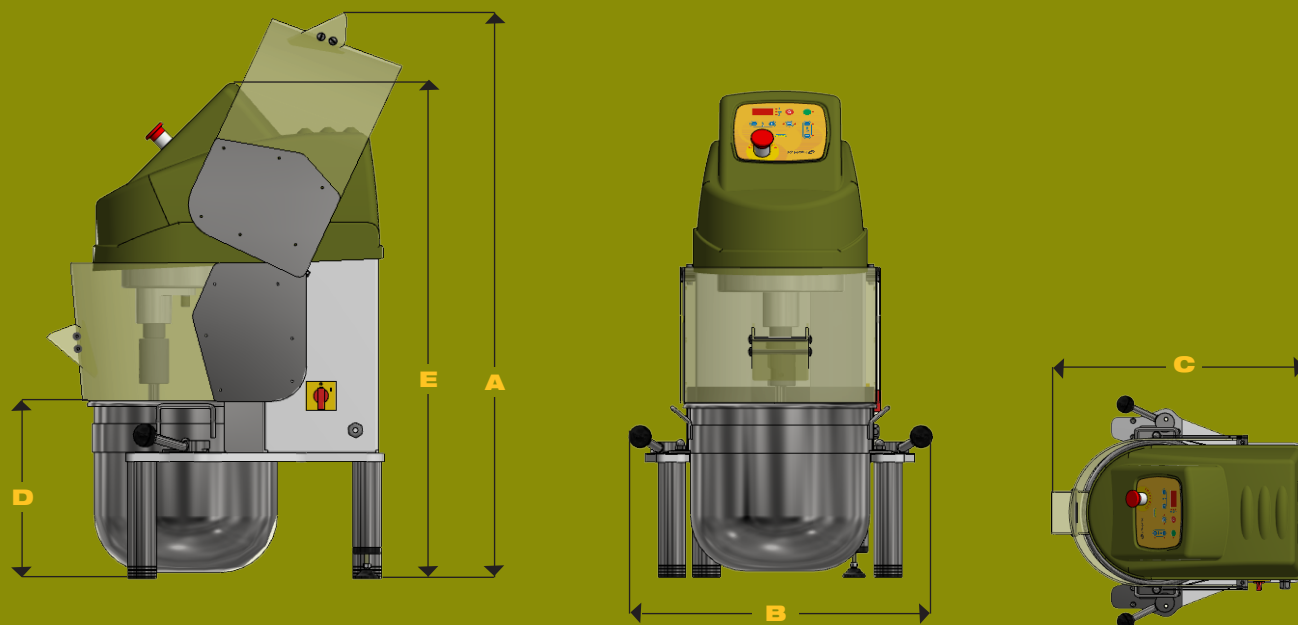
E-Planet viene proposto nella versione a a velocità variabile in continuo, comando elettronico, modalità di lavoro con timer o manuale.

VRV



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

PROPORZIONI / DIMENSIONS



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	lt	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		3PH+Gr
Massa / Weight	kg	100

Service Hot line:
 service@esmach.com
 +0039 0444 419762

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence