



Planetary mixers

80/100/120/140/160 liters

Impastatrici planetarie
80/100/120/140/160 litri



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan

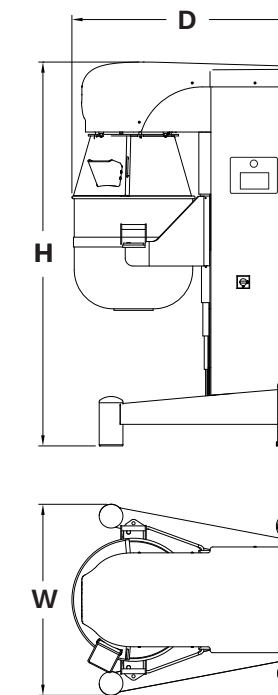
caratteristiche generali • general characteristics

- Bowl capacity 80 to 160 liters
 - Electronic variable speed by inverter
 - Electromechanical control panel (/3 and var))
 - Programmable plc with touch screen (var/prog)
 - Automatic bowl lifting
 - Removal of the bowl without removing the tools (not for eco)
 - Fixed rotating plastic safety guard
 - 3 Tools in standard (spiral/beater/whip)
 - Bowl on wheels/trolley (on request)
 - Scraper available (on request)
 - Available bowl reduction kits (on request)
 - Body in painted steel
 - Quick and easy to clean
 - Stainless steel machine (on request)
- Capacità vasca da 80 a 160 litri
 - Velocità variabile elettronica tramite inverter
 - Quadro di comando elettromeccanico (/3 e var)
 - Plc programmabile con touch screen (var/prog)
 - Sollevamento vasca automatico
 - Rimozione della vasca senza togliere lo strumento (non per eco)
 - Protezione di sicurezza in plastica rotante fissa
 - 3 utensili di serie (spirale/frusta/spatola)
 - Vasca su ruote/carrello (su richiesta)
 - Disponibile raschiatore (su richiesta)
 - Disponibili diversi kit di riduzione (su richiesta)
 - Corpo macchina in acciaio verniciato
 - Veloce e facile da pulire
 - Macchina in acciaio inox (su richiesta)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



MODEL	bowl capacity lt	riduzioni lt	n° speeds n°	fixed speeds			variable speeds / tools rpm	power kW	dimensions (WxDxH) mm	weight Kg
				1° rpm	2° rpm	3° rpm				
PL80/3 ECO*	80	40-60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1445	360
PL80 VAR ECO*	80	40-60	variable	X	X	X	73 -> 333	4	950X860X1445	360
PL80/3	80	40-60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1685	380
PL80/VAR	80	40-60	variable	X	X	X	73 -> 333	4	950X860X1685	380
PL100/3	100	60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1800	390
PL100/VAR	100	60	variable	X	X	X	73 -> 333	4	950X860X1800	390
PL120/VAR	120	80	variable	X	X	X	62 -> 244	5,5	1050X980X1960	575
PL120/VAR/PROG**	120	80	variable	X	X	X	62 -> 244	5,5	1050X980X1960	575
PL140/VAR	140	80	variable	X	X	X	62 -> 244	5,5	1050X980X1960	595
PL140/VAR/PROG**	140	80	variable	X	X	X	62 -> 244	5,5	1050X980X1960	595

*version (ECO): unlocking the bowl removing the mixing tool - versione (ECO): estrazione della vasca con rimozione dell'utensile mescolatore.
**versione con plc: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale - plc version: the machine works by automatic or by manual operating cycle.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



ACCESSORIES INCLUDED ACCESSORI INCLUSI



Kneading: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.

Impasto: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.



Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.

Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.



Emulsion/beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.

Emulsione/montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, puree, torte.