



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

PLANETARIA DA BANCO
TABLETOP PLANETARY MIXER



Made in Italy

SM7, SM12, SM20



TECNOASTEPAN GROUP SRLS

Prov.le Martano-Otranto, 71
73020 Carpignano Salentino (Lecce) ITALY

+39 0836.1904598 +39 324.8140713

commerciale@tecnoastepangroup.com
assistenza@tecnoastepangroup.com

www.tecnoastepangroup.com

Tecnoastepan Group Tecnoastepan

dal 1938

FARINELLI
DIVISIONE MACCHINE

PLANETARIA / TABLETOP PLANETARY MIXER

Mod. SM7, SM12, SM20



SM7



Pulsante di sgancio testa e regolatore velocità SM7
Button for head unlocking and speed regulator SM7

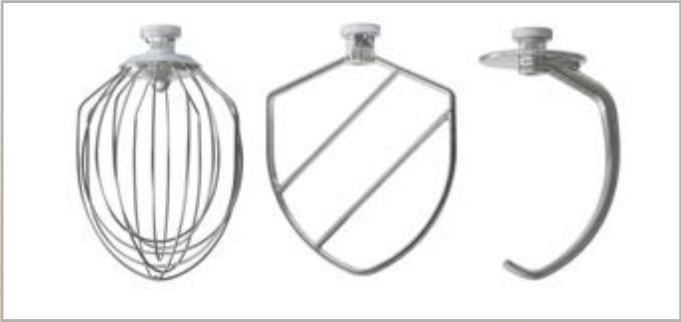


Pannello controllo SM12, SM20
Control panel SM12, SM20



Piedini regolabili in acciaio inox SM12, SM20
Adjustable feet of inox steel SM12, SM20

SM7



Fruste, spatole, ganci
Whips, spatulas, hooks for planetary

SM12, SM20



SM12



SM20



SM20+TROLLEY

Planetarie da banco compatte, design accattivante, e pratiche da usare, sono adatte a produzioni di ogni genere e dimensione. Per questo motivo SM è una macchina che trova posto tanto in laboratori di panificazione, pasticceria ma anche in gelaterie e ristoranti. A seconda delle necessità il Gruppo Tecnoastepan propone planetarie da 7, 12 e 20 litri per soddisfare le esigenze di ogni produzione, dalle più piccole alle più voluminose. Gli utensili in dotazione forniti con ogni planetaria da banco sono tre: la frusta che permette di sbattere uova, montare panna e preparare varie creme semifluide. Il gancio per gli impasti lievitati, come focacce, brioches e paste molli. Infine la spatola, per la pasta frolla, torte e biscotti. Le planetarie da banco SM7, SM12 e SM20 sono provviste di protezione in AR trasparente per una maggiore facilità di controllo dell'impasto e di pulizia della macchina ed, infine, di solidi piedini in acciaio regolabili nei modelli da 12 e 20 litri.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio verniciato
- Vasca in acciaio inox
- Utensili: frusta, gancio e spatola
- Variatore di velocità elettronico
- Voltaggio di serie: 220V-1 Ph- 50/60HZ

The table-top planetary mixers are compact with an attractive design, and practical to use, they are suitable for every kind and size of production. This is what makes SM a suitable machine in most bakeries, confectioner's as well as ice cream parlours and restaurants. Depending on the requirements, Tecnoastepan Group offers planetary mixers of 7, 12 and 20 litres to fulfil the needs of any production, from the smallest to the largest. Three tools are supplied with every table-top planetary mixer: the whisk, to beat eggs, whip cream and prepare various semi-fluid creams. The hook for leavened dough, such as focaccia bread, brioche and soft dough. Lastly the blade, for short crust pastry, cakes and biscuits. SM7, SM12 and SM20 table-top planetary mixers come with transparent AR protection and for greater and easier control over the dough and machine cleaning and, lastly, solid steel adjustable feet in 12- and 20-litre models.

TECHNICAL FEATURES

- Structure of painted steel
- Bowl of inox steel
- Tools: whisk, hook and blade
- Electronic variable speed
- Standard voltage: 220V-1 Ph- 50/60HZ

Dati tecnici / Technical specifications	SM7	SM12	SM20
Capacità vasca / Bowl capacity	Lt 6,8	Lt 12	Lt 20
Dimensioni LxPxA / Dimensions WxDxH	cm 23X40X42	cm 43x52x66	cm 50x55x80,5
Dimensioni imballo LxPxA / Dimensions with trolley WxDxH	/	cm 49x62,5x127	cm 57x73x152,5
Peso / Weight	Kg 17	Kg 46	Kg 56
Peso con imballo / Weight with trolley		Kg 77	Kg 94
Potenza / Power (peak)	500 W (peak 700 W)	0,37 kW	0,55 kW