



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

PLANETARIA
PLANETARY MIXER



Made in Italy

ZEUS 40, 60, 80



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 / PLANETARY MIXER

Mod. ZEUS 40, 60, 80



ZEUS 80



Pannello inverter
Inverter panel



Pannello inverter+Sollevatore
Inverter panel + lift



Pannello 3 velocità
Panel 3 speed

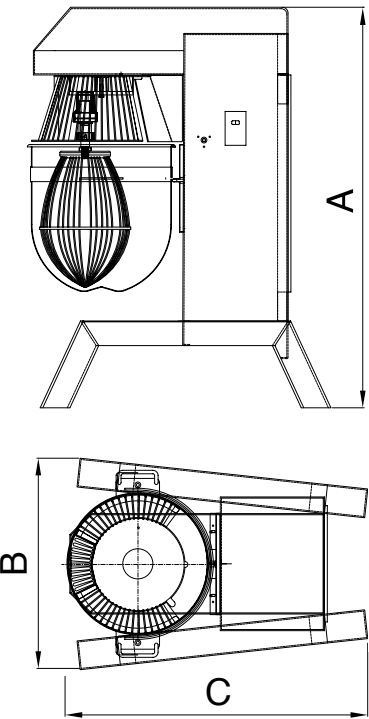


Pannello 3 velocità+Sollevatore
Panel 3 speed + lift



Fruste, spatole, ganci e spirali
Whips, spatulas, hooks and spirals for planetary

La planetaria Zeus è una macchina mescolatrice costruita interamente in metallo verniciato. Utensili e griglia sono in acciaio inox AISI 304, adatto al contatto alimentare. Solida e poco rumorosa è adatta ai piccoli e medi laboratori per la produzione di paste e creme di svariate tipologie, dolci o salate. La macchina è adatta all'emulsione, montatura, impasto e mescolazione. La capacità della vasca è di 40, 60 oppure 80 litri. Ogni modello è disponibile in due varianti: 3 velocità o con inverter. Il sollevamento della vasca può essere manuale o automatico. Facile da usare e da pulire, è dotata anche di piedini regolabili, nel caso in cui il piano sia irregolare. La planetaria rispetta le normative CE vigenti.



ZEUS 40



ZEUS 60



ZEUS 80

Dati tecnici - Technical specifications	ZEUS 40	ZEUS 60	ZEUS 80
Altezza A - Height A [mm]	1500	1500	1500
Larghezza B - Width B [mm]	750*	750*	750*
Lunghezza C - Length C [mm]	1032	1032	1032
Peso netto kg - Net weight [kg]	230	250	275
Peso lordo kg - Gross weight [kg]	260	280	310
Dim. Vasca - Bowl dim [mm]	400	450	480
Dim. Imballo su pallet - Packaging dim. on pallet [mm]	85x125 x170	85x125 x170	85x125 x170
Capacità vasca - Bowl capacity. [l]	40	60	80
1° Velocità impasto - 1st Speed [r.p.m.]	40 - 120	40 - 120	40 - 120
2° Velocità impasto - 2nd Speed [r.p.m.]	80 - 240	80 - 240	80 - 240
3° Velocità impasto - 3rd Speed [r.p.m.]	140 - 420	140 - 420	140 - 420
Velocità minima con variatore - Minimum speed with variator. [r.p.m.]	40 - 140	40 - 140	40 - 140
Velocità massima con variatore -Maximum speed with variator [r.p.m.]	120 - 420	120 - 420	120 - 420
Potenza installata - Power installed [kW]	2,2	3,0	4,0

* Considerare 100 mm in più se la macchina è provvista di leva laterale - Consider +100 mm if your machine includes the lateral lever.