

IMPASTATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER

PK8



PK10
PK20



Caratteristiche tecniche
Technical characteristics

Modello <i>Model</i>	PK8		PK10		PK20	
Potenza <i>Power</i>	hp	kW	hp	kW	hp	kW
	0,25	0,18	0,33	0,25	0,50	0,37
Alimentazione <i>Supply</i>	230V 50Hz		230V 50Hz 230/400V 50Hz		230V 50Hz 230/400V 50Hz	
Velocità <small>(giri/min)</small> <i>Speed</i> <small>(rpm)</small>	132 - 235 - 421		104 - 194 - 353		104 - 194 - 353	
Vasca <small>(Lt.)</small> <i>Tank</i> <small>(Lt.)</small>	7,6		9,5		19	
Imballo <small>(LxPxH)</small> <i>Package</i> <small>(LxPxH)</small>	37,5x52x79,5		73x73x130		60x58x96	

Protezione e sollevamento vasca sono completamente interdipendenti. A causa delle continue migliorie alcune indicazioni potrebbero subire delle modifiche senza alcun preavviso. Questa linea di mixer planetari sono montati su un sostegno robustissimo, progettato per la massima funzionalità da parte dei professionisti durante la preparazione di alimenti. Dispone di varie capacità di vasca dai 7,6 litri sino ai 57 litri. Tutti i modelli lavorano con cambio a tre velocità per soddisfare tutte le necessità di miscelazione e di impasto.

Protection and lifting of tank are completely independent from one another. Owing to the continuous improvements made to the product some instructions might be altered without notice. Our line of planetary mixers are mounted on a very sturdy base designed for maximum durability and use by professional people in the food processing sector. Tank capacity varies from 7.6 to 57 litres. All models are equipped with a three-gear gearbox so that a wide range of mixing and kneading requirements can be met.

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics

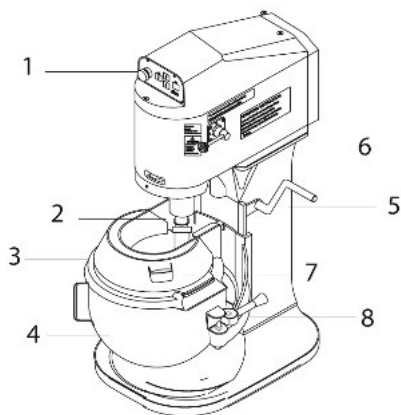
Legenda

- 1- Pannello di controllo
- 2- Attacco utensili
- 3- Griglia di protezione
- 4- Vasca Inox
- 5- Leva sollevamento vasca
- 6- Selettore di velocità
- 7- Tramoggia di caricamento
- 8- Sistema di fissaggio vasca

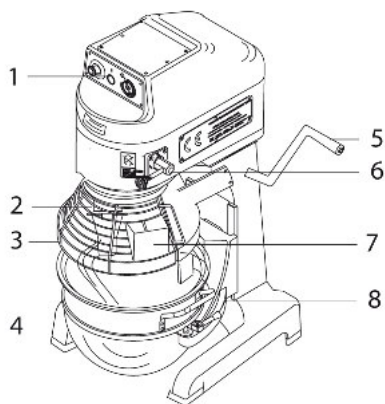
Keys

- Control panel -1
- Attachment connection -2
- Protective grid -3
- Inox tank -4
- Lever for lifting tank -5
- Speed switch -6
- Loading hopper -7
- Tank fixing -8

PK8

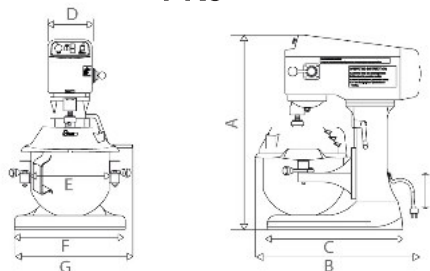


PK10 - PK20

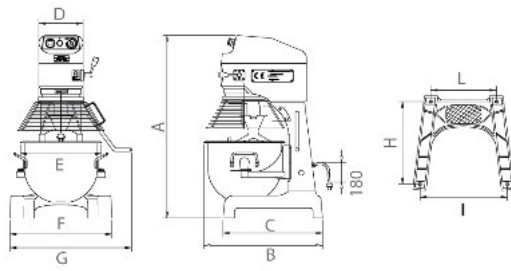


	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Kg.
PK8	580	400	360	140	232	280	300	285	210	190	27
PK10	735	450	400	185	275	370	410	290	295	240	90
PK20	840	470	425	185	365	410	540	375	360	240	98

PK8



PK10 - PK20



Connessioni elettriche

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che le caratteristiche della targhetta (posta sul retro della macchina) corrispondano alle caratteristiche della connessione elettrica. Nelle versioni monofase il mixer viene fornito con conduttore isolato, provvisto di spina messa a terra. I mixer trifase sono dotati anch'essi di un cavo conduttore isolato con all'interno quattro fili: tre fili colorati di nero che corrispondono alle fasi e ordinati numericamente, ed un filo di terra di colore verde-giallo che identifica la messa a terra. Attenzione: al momento di collegare il cavo alla spina idonea alla presa elettrica installata assicurarsi di collegare le fasi nell'ordine numerico corretto. Importante: L'errato collegamento dei fili di fase comporta la inversione di marcia della macchina che ruoterà quindi in senso antiorario impedendo il corretto funzionamento. In tal caso spegnere la macchina, scollegare due dei tre fili neri ed invertire il collegamento nella spina. Verificare quindi il corretto senso orario di marcia. Il mixer dovrebbe essere collegato ad una presa con interruttore che isoli tutti i poli, che abbia una distanza di contatto di minimo 3mm e che sia posta vicina al mixer per uso in caso di emergenza e per facilitare l'assistenza. L'apparecchio deve essere incluso in un sistema di equalizzazione di potenza. La perdita di corrente di questa apparecchiatura non è superiore a 1mA/KW.

Electrical connections

Check that the rating printed on the plate (machine rear) match the mains, before connecting to the mains. The mixer is supplied with an insulated mains cable fitted with earth pin. If the plug does not fit the power outlet to be used, remove the plug and replace with a suitable one. The 3 phases mixers are equipped with a 4 wires insulated cable: 3 black numbered wires for each phase and one yellow/green wire for the earth. When you proceed with the connection of the cable to a suitable plug, pay attention to properly fix the phases wires in the correct numeric order. The incorrect connection of the phases wires might cause the about turn of the machine which will then turn anticlockwise, preventing the correct function. In that case turn off the machine immediately, disconnect two of the three black wires, reverse the connection in the plug. Verify the correct function. The mixer should be connected to a socket with a switch that isolate all three wires, and with a 3 mm minimum contact gap, situated near the mixer for ease of operation in case of emergency and service situations. The machine must be part of an equipotential system. Leakage current for this equipment is not greater than 1mA/KW

Modalità di installazione

L'apparecchio viene fornito lubrificato e pronto per il funzionamento. I modelli PK8/PK10/PK20 possono essere montati su qualsiasi superficie di lavoro o banco solido in grado di sopportare un peso di 140 kg. Il modello PK8 può venire piazzato su qualsiasi superficie di lavoro o banco solido in grado di sopportare un peso di 30 kg. A richiesta sono disponibili speciali carrelli inox predisposti per supportare questi modelli. Per sicurezza, il mixer deve essere imbullonato in posizione usando i quattro fori che si trovano sotto i piedi.

Sicurezza sul lavoro

Non mettere mai le mani o qualsiasi utensile di cucina nella vasca mentre il mixer è in funzione. Isolare la macchina dall'alimentazione elettrica togliendo la spina dalla presa prima di pulire o smontare.

Non usare la macchina con coperchi o protezioni rimosse. La macchina ha diversi adesivi che informano gli operatori sulla sicurezza d'uso.

Queste apparecchiature ed accessori devono essere usate solo da persone addestrate o da un dipendente che sia sotto la supervisione di una persona adeguatamente addestrata. L'addestramento includerà indicazioni dei possibili pericoli derivanti e precauzioni da osservare.

Installation

The machine is supplied lubricated and ready for use. The PK8/PK10/PK20 models can be placed on any work surface or top that can support a weight of 140 kg. The Model PK8 can be placed on any work surface or top that can support a weight of 30 kg. Stainless steel trolley can be supplied on request especially prepared for these models. For safety reasons the mixer must be anchored in position using the holes underneath its feet.

Safety at the place of work

Never put your hands or any kitchen utensil in the tank while the mixer is working. Always unplug from the mains before cleaning or dismantling.

Do not operate the machine with lids off or safety devices removed. There are several labels on the machine to warn the operator about its safe use.

This equipment and its accessories must only be used by trained operator or member of staff under the supervision of a properly trained operator. Information on possible hazards and precautions to be taken are part of the training.

Prima di usare la planetaria

Assicurarsi che tutti gli utenti abbiano acquisito familiarità con il corretto funzionamento della macchina. In particolare, si deve prestare particolare attenzione ad accertarsi che vasca e accessori di miscelazione siano correttamente installati e che la protezione vasca sia in posizione prima di avviare la macchina.

Sicurezza e protezione vasca

È responsabilità degli utenti l'uso corretto del mixer nell'ambito delle limitazioni raccomandate. Seguire sempre le istruzioni poste sul lato della macchina nel cambiare accessori. Se il motore lavora con fatica o la cinghia scivola, fermare l'apparecchio e ridurre la quantità del prodotto immediatamente. I danni dovuti all'uso improprio non vengono coperti dalla garanzia. Per sicurezza dell'operatore, la macchina è fornita di protezione vasca che è elettricamente interdipendente per garantire che il mixer non possa funzionare a meno che la protezione non sia correttamente posizionata e la vasca sia alzata. Per ulteriore sicurezza il mixer ha la caratteristica di interruttore no volt, il che significa che in caso di interruzione di corrente l'apparecchio ripartirà solo dopo che il pulsante sia stato nuovamente premuto. Questa caratteristica assicura che una volta che la corrente sia stata ripristinata, la macchina non possa ripartire da sola.

Before using the mixer

Make sure that all the people concerned are familiar with the machine and can use properly. It is especially important that the tank and the mixing accessories are correctly installed and the tank safety device is in place, before starting the machine.

Tank Safety and protection

The proper use of the mixer, within the recommended limitations, is the responsibility of the user. Always follow the instructions which are attached to the machine side, when changing the attachments. If the motor should labour or the belt slip, stop the machine immediately and remove some of the product. Damage caused by improper use is not covered by the guarantee. The machine is equipped with a tank safety system which, is electrically interdependent so that the mixer cannot be operated unless said device is properly fitted and the tank is raised. For further security the mixer has a no voltage switch which, in case of a power cut, does not allow the machine to start, when power is restored, until the push button has been pressed again.

Precauzioni

Protezione e intelaiatura di sostegno vasca sono elettricamente interdipendenti in modo che l'apparecchio funzioni solo con il sostegno vasca in posizione sollevata. Oltre a questo, la protezione vasca deve essere bloccata in posizione facendola scivolare attraverso la parte superiore della vasca fino al punto in cui non scorra più. Solo una volta che la vasca sarà sollevata e la protezione bloccata l'apparecchio funzionerà, garantendo così la totale sicurezza dell'utente in qualsiasi momento. Una volta che la protezione sia stata aperta o la vasca abbassata, l'apparecchio potrà solo essere riavviato premendo il tasto di avvio. Durante la fase di miscelazione, è possibile aggiungere ulteriori ingredienti utilizzando il piano inclinato posto sul lato destro della protezione vasca. Ogni macchina è costruita in conformità alle norme vigenti ed è certificata CE ed NSF.

Il sistema di sicurezza è direttamente collegato a due protezioni: una segue il movimento della vasca ed il suo serraggio, l'altra la chiusura della tramoggia di carico posta sulla vasca a completa protezione dell'operatore durante le fasi di lavoro.

La PK8 è dotata di coperchio con tramoggia in plastica asportabile mentre i modelli superiori sono dotati di griglia e tramoggia in metallo fissata alla testata. Il sistema di aggancio - sgancio vasca, facile ed intuitivo nell'uso è guidato da due leve funzionali.

Precautionary measures

The tank safety device and wooden frame are electrically interdependent so that the machine can only operate when the tank support is raised. Also, the tank safety device must be locked in position by sliding through the upper section of the tank until it stops. The machine can only be started once the tank has been lifted up and the safety device locked, this guarantees total operator safety at any time. Once the safety device has been unlocked or the tank has been lowered, the machine can only be started by pressing the start push-button. Further ingredients can be added during the mixing cycle by means of the sloping surface located on the right of the tank safety device. Every single machine is manufactured in conformity with the existing regulation and norms and is CE and NSF certified.

The safety system is directly linked with protective devices: The first follow the tank motion, the second, the closing of the hopper located on the tank for complete operator safety during the machine working stages.

PK8 is equipped with a removable plastic hopper lid while up-range products are equipped with a grid and a metal hopper fixed to the head. The tank is easily hooked on and off the main body, this operation is aided by two levers. Safety devices Grid and metal hopper fixed to the head.

Le protezioni:

- 1- Griglia e tramoggia fissata alla testata
- 2- Sistema di aggancio sgancio con due leve funzionali
- 3- Tramoggia in plastica asportabile

1



2



3



The protections

- 1- Grid and metal hopper fixed to the head.
- 2- Easy hook on-off system with two levers
- 3- Removal plastic hopper

Dispositivi di comando

Avvio - per mettere in marcia l'impastatrice premere il pulsante verde centrale, ricordandosi sempre di impostare il selettore di velocità sulla marcia 1.

Arresto - premere il pulsante rosso di stop per fermare il funzionamento. Per modificare la velocità di lavorazione, prima di muovere il selettore fermare la macchina, cambiare la velocità e riavviare.

Temporizzazione - il timer manuale consente di lavorare in continuo, cioè senza programmazione dei tempi di lavorazione, o impostando tempi con variazione da 1 a 15 minuti(max).

Controls

Start - press the green push-button in the centre to start the mixer, always remember to set the speed selector on 1.

Stop - press the red push-button to stop the mixer. Stop the mixer first before changing speed, re-start the machine once the desired speed has been selected.

Timer - the manual timer allows continuous operation of the machine, that is without setting any work cycles, or setting time variations from 1 to 15 minutes maximum.



PK8

STOP

START

TIMER



PK10 - PK20

Installazione vasca

Con la struttura di sostegno abbassata (bracci slittanti), mettere l'accessorio scelto nella vasca e posizionare la vasca sul sostegno. Ci sono tre punti di posizionamento per la vasca:

- 1- il perno di aggancio posto sul retro della vasca si colloca nell'incavo ricavato sulla colonna posteriore.
- 2- i due fori presenti nelle maniglie della vasca vanno ancorati sui perni presenti sui bracci di sostegno.
- 3- i fermi vasca vanno ruotati per bloccare la vasca stessa. Assicurarsi che la vasca sia posizionata correttamente sul sostegno, prima di avviare la macchina.

Tank installation

With the support structure in the low position (sliding arms) Place the desired attachment in the tank and put the tank on its support there are three locating points for the tank:

- 1- the hooking pin at the rear of the tank fits in the notch on the rear pillar
- 2- the two holes on the tank handles must be fixed to the pins on the supporting arms
- 3- the tank locking levers must be rotated to lock the tank in position. Make sure the tank is correctly placed on its support before starting the machine PK series tank Locating pin.

PK8



1



2



3

**PK10
PK20**



Uso corretto del mixer

Il mixer è progettato in modo da richiedere il minimo di manutenzione da parte del suo possessore. Di tanto in tanto potrebbe essere necessario oliare leggermente le barre su cui scorre il sostegno vasca. In tal caso, usare un poco di lubrificante per alimenti, assicurandosi che non ci sia olio in eccesso che possa contaminare l'impasto alimentare. Pulire il mixer accuratamente dopo l'uso. Il corpo dovrebbe essere pulito con un panno umido solo dopo avere collegato l'apparecchio alla rete elettrica. Non spruzzare acqua sul mixer o immergerlo in acqua. Non dimenticate di pulire il retro dell' apparecchio e non lasciate che le ventole posteriori si blocchino dato che questo potrebbe comportare il surriscaldamento. Prestare particolare attenzione ai perni della vasca e alle aree circostanti del sostegno per evitare accumuli di composto che potrebbero causare l'errato posizionamento della vasca. Per lo stesso motivo assicurarsi che l'asse delle fruste e ciascuna delle prese sugli accessori siano puliti a fondo. Vasca e accessori dovrebbero venir lavati in acqua calda con sapone. Nel caso in cui gli accessori siano realizzati in alluminio non lavarli in lavastoviglie dato che la finitura lucida risulterebbe notevolmente danneggiata dai detersivi chimici. Nessun avvertimento particolare per quelli in Inox. è strettamente raccomandato che la manutenzione periodica venga eseguita da tecnici istruiti da un distributore autorizzato. Regularmente pulire l'apparecchio completamente dopo l'uso e lubrificare le barre su cui scorre l'intelaiatura vasca. Verificare annualmente che la protezione vasca sia bene assicurata.

Proper use of the mixer

This mixer has been designed so that only a minimum amount of maintenance work is required. It may be necessary to oil lightly from time to time the tank support slides. Use a little edible oil making sure that no excess oil contaminates the food mix. Clean the mixer thoroughly after use. Keep the tank pins and surrounding areas very clean preventing compound accumulation could lead to wrong positioning of the tank. Use a wet cloth to clean the machine body after having disconnected it from the mains. Do not spray water on or immerse the machine in water. Remember to clean the machine rear section and do not allow the rear mounted fans to get blocked as this would result in overheating. Also keep the whips stems and the plugs very clean. Tank and attachments should be cleaned using soap and warm water. Never wash aluminium attachments in a dishwasher as their shiny finish would be spoiled by the action of chemical detergents. No special care is required for stainless steel attachments. Regular maintenance should be carried out by personnel trained by an authorized agent. Clean the machine thoroughly after use, lubricate the tank frame slides. Once a year check that the tank safety device is correctly mounted.

Scelta utensili

Frusta, sbattitore e impastatrice a spirale si intendono per l'uso sottinteso dal loro nome. Non usare la frusta per fare la pasta o lo sbattitore per usi diversi dallo sbattere, aerare o mescolare miscele soffici.

Choice of attachments

Whip, beater and spiral mixer are intended for a use implicitly derived from their names. Do not use a whip to make dough or the beater for purposes other than beating, aerating or mixing soft mixes.

FRUSTA

Composti leggeri come panna montata, maionese, albumi d'uovo, pancake e soufflé



WHIP

Soft compounds such as whipped cream, mayonnaise, egg white, pancake and soufflé

SPATOLA

Composti soffici come impasti soffici e torte



SPATULA

Soft compounds as soft mixes and cakes

UNCINO

















Composti compatti come pasta per pane e pasta all'uovo



HOOK

Thick compound such as bread dough and egg pasta

Tabella dosi consigliate per ricetta ***Table of suggested dosages***

Purè di patate <i>Potato puree</i>	2,8 Kg	3,5 Kg	7,0 Kg	 
Pastafrolla per crostate <i>Sweet pastry for tarts</i>	3,0 Kg	3,75 Kg	7,5 Kg	
Pan di Spagna <i>Sponge</i>	2,6 Kg	3,25 Kg	6,5 Kg	 
Torte soffici <i>Soft cakes</i>	3,8 Kg	4,75 Kg	9,5 Kg	
Panna montata <i>Whipped cream</i>	2,0 Lt	2,5 Lt	5,0 Lt	
Albumi <i>Egg whites</i>	1,2 Lt	1,5 Lt	3,0 Lt	
Maionese <i>Mayonnaise</i>	1,5 Lt	2,0 Lt	4,0 Lt	
Pastella <i>Batter</i>	2,4 Lt	3,0 Lt	6,0 Lt	 
Croissant <i>Croissant</i>	2,0 Kg	2,5 Kg	5,0 Kg	
Pasta per pane soffice (umidità 65%) <i>Soft bread dough (humidity 65%)</i>	4,0 Kg	5,0 Kg	10 Kg	
Pasta per pane non lievitato (um. 60%) <i>Dough for unleavened bread (hum. 60%)</i>	2,5 Kg	4,0 Kg	8,0 Kg	
Pasta per pizza (umidità 50%) <i>Pizza dough (humidity 50%)</i>	2,5 Kg	3,5 Kg	7,0 Kg	
Pasta all'uovo <i>Egg pasta</i>	1,2 Kg	1,5 Kg	3,0 Kg	

Segue da: Tabella dosi

- Peso raccomandato per miscela finita
- Contenuto d'acqua = 50%
- Per la pasta per pizza con contenuto umidità inferiore 50% consultare il costruttore
- Con farina a più alto contenuto di glutine ridurre la farina del 25%

Selezione velocità

Prima di cambiare la velocità, il mixer deve sempre essere fermato. La velocità necessaria può quindi venire selezionata prima di riavviare l'apparecchio premendo il pulsante di avvio verde. La velocità selezionata dipende largamente dalla quantità e dalla consistenza del prodotto. si raccomanda che la miscelazione venga sempre avviata alla velocità minima e che venga aumentata progressivamente all'impostazione desiderata. In situazioni di emergenza usare sempre il pulsante di arresto rosso per fermare l'apparecchio. La tabella mostra le velocità raccomandate per gli accessori.

PK8



1



2



3

PK10
PK20



Follow: Dosage table

- Recommended width for finished mix
- Water content=50%
- Pizza dough with humidity content less than 50% refer factory's humidity
- Flour with higher gluten content, cut back flour by 25%.

Speed selection

Always stop the mixer before changing speed. The required speed can be selected and the machine re-started by pressing the green push-button. The speed selection depends largely on the quantity and thickness of the product, it is advisable to start mixing at the minimum speed and then eventually the speed can be increased progressively until the required value is reached. In case of emergency always use the red stop button to stop the mixer. The table shows the attachment recommended speeds.

Velocità raccomandate Recommended speed

	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

