

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



MESCOLATRICE PLANETARIA | SERIE MX

PLANETARY MIXER MX SERIES



MESCOLATRICE PLANETARIA | SERIE MX

Le mescolatrici planetarie Serie MX sono state ideate per le pasticcerie di piccole e medie dimensioni e si caratterizzano per la flessibilità di funzionamento e per l'elevato livello qualitativo dei componenti utilizzati. Sono disponibili nelle versioni da 12, 20, 40, 60 e 80 litri con possibilità di kit riduzione vasca.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VARIAZIONE VELOCITÀ

- "T" - A 3 VELOCITÀ ELETTRICA (MX20/40/60/80)
- "P" - CONTINUA CON INVERTER A COMANDO MANUALE (MX20/40/60/80)
- "B" - CONTINUA CON INVERTER A COMANDO MANUALE (MX12/20B)
- "E" - CONTINUA CON INVERTER A COMANDO DIGITALE, 99 PROGRAMMI DI LAVORO + 4 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (MX40/60/80)

VASCA

- VASCA FISSA (MX12/20B)
- SOLLEVAMENTO VASCA A LEVA (MX20/40/60/80)

DOTAZIONI DI SERIE

- VASCA, FRUSTA A FILI FINI, GANCIO ALLUMINIO E SPATOLA ALLUMINIO (MX12/20/40/60)
- VASCA, FRUSTA A FILI FINI, GANCIO INOX E SPATOLA INOX (MX80)

OPTIONAL

- "V" - SOLLEVAMENTO VASCA ELETTRICO (MX40/60/80)
- KIT RIDUZIONE (VASCA + FRUSTA + GANCIO + SPATOLA) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT

SOLIDITÀ, AFFIDABILITÀ I NOSTRI INGEGNERI



MX12B/20B

Aggancio utensile / Tool hooking system
Accrochage outil / Enganche de utensilio
Halterung für Arbeitsgeräte



MX40-60-80

Aggancio utensile / Tool hooking system
Accrochage outil / Enganche de utensilio
Halterung für Arbeitsgeräte



Riduzione vasca / Bowl reduction system
Réduction cuve / Reducción de perol
Reduzierring für kleinere Kessel



Estrazione utensile senza togliere la vasca
Tool removal without bowl removal
Extraction outil sans enlever la cuve
Extracción del utensilio sin quitar la perol
Herausnahme des Arbeitsgeräts ohne Entfernung des Kessels



MX12B, MX20B

Quadro comandi con variazione manuale e 1 Timer
Control panel with manual adjustment and 1 Timer
Tableau de commande à variation manuelle et 1 Minuteur
Tablero de mandos con variación manual y 1 Temporizador
Steuertafel zur manuellen Regelung und 1 Timer



MX12B/20B

Bloccaggio automatico vasca / Bowl automatic locking / Blocage automatique cuve / Bloqueo automático de perol
Automatisches Einrasten des Kessels



MX40-60-80

Bloccaggio automatico vasca / Bowl automatic locking / Blocage automatique cuve / Bloqueo automático de perol
Automatisches Einrasten des Kessels

MX 12/20B



12

20

BILITÀ E FUNZIONALITÀ REDIENTI



MX 20



MX 40

CAPACITÀ LT/ CAPACITY LT/
CAPACITÉ LT/ CAPACIDAD LT/ TEIGMASSE LT

20

40

60

80



T
MX20T, MX40T, MX60T, MX80T

Quadro comandi con 3 velocità e 1 Timer
Control panel with 3 speeds and 1 Timer
Tableau de commande à 3 vitesses et 1 Minuteur
Tablero de mandos con 3 velocidades y 1 Temporizador
Steuertafel mit 3 Geschwindigkeiten und 1 Timer



P
MX20PM, MX20P, MX40P, MX60P, MX80P

Quadro comandi con variazione manuale e 1 Timer
Control panel with manual adjustment and 1 Timer
Tableau de commande à variation manuelle et 1 Minuteur
Tablero de mandos con variación manual y 1 Temporizador
Steuertafel zur manuellen Regelung und 1 Timer



E
MX40E, MX60E, MX80E

Quadro comandi digitale con programmatore + 4 velocità
Digital control panel with programmer + 4 speeds
Tableau de commande numérique à programmeur + 4 vitesses
Tablero de mandos digital con programador + 4 velocidades
Steuertafel zur digitalen Regelung mit Programmiereinheit + 4 Geschwindigkeiten



MX 60/80



MX 80H

80 H





GB PLANETARY MIXER MX

The MX series of planetary mixers has been designed for small to medium bakery shops and it sets itself apart thanks to its flexibility of operation and the high quality of its components. The mixers are available in 12, 20, 40, 60 and 80 liter sizes with the possibility of a bowl reduction kit.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ADJUSTABLE SPEED

- "T" - 3 ELECTRIC SPEEDS (MX20/40/60/80)
- "P" - CONTINUOUS SPEED WITH MANUAL CONTROL INVERTER (MX 20/40/60/80)
- "B" - CONTINUOUS SPEED WITH MANUAL CONTROL INVERTER (MX 12/20B)
- "E" - CONTINUOUS SPEED WITH DIGITAL CONTROL INVERTER, 99 OPERATING CYCLE PROGRAMS + 4 PRESET SPEEDS (MX40/60/80)

BOWL

- FIXED BOWL (MX12/20B)
- LEVER LIFTED BOWL (MX20/40/60/80)

EQUIPPED (STANDARD)

- BOWL, FINE WIRE WHISK, ALUMINUM HOOK AND SPATULA (MX12/20/40/60)
- BOWL, FINE WIRE WHISK, STAINLESS STEEL HOOK AND SPATULA (MX80)

OPTIONAL

- "V" - ELECTRIC BOWL LIFTING (MX 40/60/80)
- REDUCTION KIT (BOWL + WHISK + HOOK + SPATULA) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

E AMASADORA PLANETARIA MX

Las amasadoras planetarias Serie MX han sido ideadas para pastelerías de pequeñas y medianas dimensiones y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y por el elevado nivel de calidad de los componentes con que se componen. Están disponibles las versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con posibilidad de kit reducción de perol.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

VARIACIÓN DE VELOCIDAD

- "T" - 3 VELOCIDADES, ELÉCTRICA (MX 20/40/60/80)
- "P" - CONTINUA, CON VARIADOR DE MANDO MANUAL (MX20/40/60/80)
- "B" - CONTINUA, CON VARIADOR DE MANDO MANUAL (MX12/20B)
- "E" - CONTINUA, CON VARIADOR DE MANDO DIGITAL, 99 PROGRAMAS DE TRABAJO + 4 VELOCIDADES PREESTABLECIDAS (MX40/60/80)

PEROL

- PEROL FIJO (MX 12/20B)
- ELEVACIÓN DE PEROL MEDIANTE PALANCA (MX20/40/60/80)

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- PEROL, BATIDOR CON HILOS FINOS, GANCHO DE ALUMINIO Y ESPÁTULA DE ALUMINIO (MX 12/20/40/60)
- PEROL, BATIDOR CON HILOS FINOS, GANCHO DE ACERO INOXIDABLE Y ESPÁTULA DE ACERO INOXIDABLE (MX 80)

OPCIONALES

- "V" - ELEVACIÓN ELÉCTRICA DE PEROL (MX 40/60/80)
- KIT REDUCCIÓN (PEROL + BATIDOR + GANCHO + ESPÁTULA) 80/60 LTS, 80/40 LTS, 60/40 LTS, 60/20 LTS, 40/20 LTS, 40/10 LTS, 20/10 LTS.

F BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE MX

Les batteurs mélangeurs planétaires Série MX ont été conçus pour la pâtisserie de petites et moyennes dimensions et ils se distinguent par la flexibilité de leur fonctionnement et pour le niveau élevé de la qualité des composants utilisés. Ils sont disponibles dans les versions 20, 40, 60 et 80 litres avec kit de réduction de la cuve disponible.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VARIATION DE LA VITESSE

- "T" - À 3 VITESSES ÉLECTRIQUE (MX 20/40/60/80)
- "P" - CONTINUE AVEC VARIATEUR À COMMANDE MANUELLE (MX20/40/60/80)
- "B" - CONTINUE AVEC VARIATEUR À COMMANDE MANUELLE (MX12/20B)
- "E" - CONTINUE AVEC VARIATEUR À COMMANDE NUMÉRIQUE, 99 PROGRAMMES DE TRAVAIL + 4 VITESSES PRÉ-PROGRAMMÉES (MX40/60/80)

CUVE

- CUVE FIXE (MX12/20B)
- SOULÈVEMENT CUVE À LEVIER (MX20/40/60/80)

ÉQUIPEMENTS FOURNIS DE SÉRIE

- CUVE, FOUET À FILS MINCES, CROCHET EN ALUMINIUM ET SPATULE EN ALUMINIUM (MX12/20/40/60)
- CUVE, FOUET À FILS MINCES, CROCHET INOX ET SPATULE INOX (MX80)

OPTIONS

- "V" - SOULÈVEMENT CUVE ÉLECTRIQUE (MX40/60/80)
- KIT RÉDUCTION (CUVE + FOUET + CROCHET + SPATULE) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

D PLANETEN-RÜHRMASCHINEN MX

Die Planetenrührmaschinen MX wurden für kleine bis mittelgroße Konditoreien konzipiert und bestechen insbesondere durch flexible Arbeitsfunktionen und hochwertige Komponenten. Sie sind in den Ausführungen für Füllmengen von 12, 20, 40, 60 und 80 Litern und optional mit Reduziererring für kleinere Kessel erhältlich.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

GESCHWINDIGKEITSVERSTELLUNG

- "T" - ELEKTRISCH 3 GESCHWINDIGKEITEN (MX20/40/60/80)
- "P" - STUFENLOS MANUELL MITTELS SCHALTER EINSTELLBAR (MX 20/40/60/80)
- "B" - STUFENLOS MANUELL MITTELS SCHALTER EINSTELLBAR (MX 12/20B)
- "E" - STUFENLOS ÜBER DIE DIGITALE STEUERUNG EINSTELLBAR, 99 ARBEITSPROGRAMME + 4 VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEITEN (MX 40/60/80)

KESSEL

- FESTER KESSEL (MX 12/20B)
- KESSELHUB MITTELS HEBEL (MX20/40/60/80)

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR

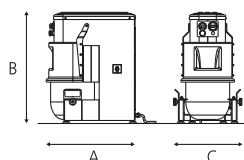
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS ALUMINIUM UND FLACHRÜHRER AUS ALUMINIUM (MX12/20/40/60)
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS EDELSTAHL UND FLACHRÜHRER AUS EDELSTAHL (MX 80)

OPTIONALES ZUBEHÖR

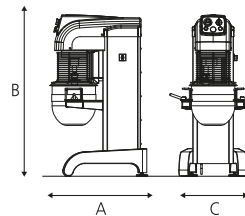
- "V" - ELEKTRISCHER KESSELHUB (MX40/60/80)
- KESSELRING FÜR KLEINERE KESSEL (KESSEL, RÜHRBESEN, KNETHAKEN, FLACHRÜHRER) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

MODELLI

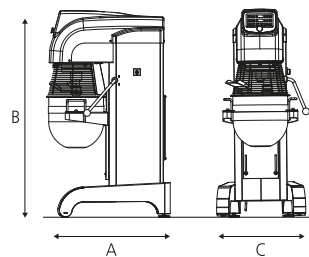
MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



MX12B / 20B



MX20



MX40-60-80

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità Capacity Capacité Capacidad Fassungsvermögen	Velocità Speed Vitesse Velocidad Geschwindigkeit	Volt Volt Volt Volt Volt	Sollevamento vasca Bowl lifting Soulèvement cuve Elevación de perol Wannenabhebung	Potenza Power Puissance Potencia Leistung	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Ausmaße	Peso Weight Poids Peso Gewicht	Dim. imballo Package dim. Dim. emballage Dim. del embalaje Verpackungsausmaße	Peso c/mb W. with pack. P. avec emb. P. con emb. G.mit Verpack.
	lt				kw	mm A C B	kg	mm A C B	kg
MX12B	12	Variazione continua	230/50-60/1	Fissa	0,55	520 x 400 x 630	47	490 x 750 x 900	55
MX20B	20	Variazione continua	230/50-60/1	Fissa	0,55	600 x 470 x 711	56	490 x 750 x 900	64
MX20T	20	3	400/50/3	Manuale	0,5/0,75/1,1	700 x 500 x 1200	108	890 x 680 x 1400	136
MX20PM	20	Variazione continua	230/50-60/1	Manuale	0,75	700 x 500 x 1200	108	890 x 680 x 1400	136
MX20P	20	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	0,75	700 x 500 x 1200	108	890 x 680 x 1400	136
MX40T	40	3	400/50/3	Manuale	0,75/1/1,3	910 x 650 x 1520	220	1100 x 800 x 1800	260
MX40P	40	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	2,2	910 x 650 x 1520	220	1100 x 800 x 1800	260
MX40E	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	2,2	910 x 650 x 1520	220	1100 x 800 x 1800	260
MX40TV	40	3	400/50/3	Elettrico	0,75/1/1,3	910 x 650 x 1520	220	1100 x 800 x 1800	260
MX40PV	40	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	2,2	910 x 650 x 1520	220	1100 x 800 x 1800	260
MX40EV	40	Var. cont. + 4 vel.+ prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	2,2	910 x 650 x 1520	220	1100 x 800 x 1800	260
MX60T	60	3	400/50/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	255	1100 x 800 x 1800	295
MX60P	60	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	3	1000 x 680 x 1600	255	1100 x 800 x 1800	295
MX60E	60	Var. cont. + 4 vel.+ prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	3	1000 x 680 x 1600	255	1100 x 800 x 1800	295
MX60PV	60	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3	1000 x 680 x 1600	255	1100 x 800 x 1800	295
MX60TV	60	3	400/50/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	255	1100 x 800 x 1800	295
MX60EV	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3	1000 x 680 x 1600	255	1100 x 800 x 1800	295
MX80T	80	3	400/50/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	266	1200 x 860 x 1800	310
MX80P	80	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	3 *	1000 x 680 x 1600	266	1200 x 860 x 1800	310
MX80E	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	3 *	1000 x 680 x 1600	266	1200 x 860 x 1800	310
MX80TV	80	3	400/50/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	266	1200 x 860 x 1800	310
MX80PV	80	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3 *	1000 x 680 x 1600	266	1200 x 860 x 1800	310
MX80EV	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3 *	1000 x 680 x 1600	266	1200 x 860 x 1800	310
MX80PVH	80	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3 *	1050 x 840 x 1805	328	1200 x 1000 x 2100	375
MX80EVH	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3 *	1050 x 840 x 1805	328	1200 x 1000 x 2100	375

* OPTION 5,5 kw

"T" 3 velocità / 3 speeds / 3 vitesses / 3 velocidades / 3 Geschwindigkeiten
 "B" Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment / Variation continue manuelle / Variación continua manual / Stufenlose manuelle Regelung
 "P" Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment / Variation continue manuelle / Variación continua manual / Stufenlose manuelle Regelung
 "E" Variazione continua digitale / Continuous digital adjustment / Variation continue numérique / Variación continua digital / Stufenlose digitale Regelung
 "TV" 3 velocità-vasca elettrica / 3 speed electrical bowl / 3 vitesses-cuve électrique / 3 velocidades-perol eléctrico / 3 Geschwindigkeiten - elektrische Wanne
 "PV" Variazione continua manuale-vasca elettrica / Continuous manual adjustment for electrical bowl / Variation continue manuelle-cuve électrique / Variación continua manual-perol eléctrico / Stufenlose manuelle Regelung - elektrische Wanne
 "EV" Variazione continua digitale-vasca elettrica / Digital manual adjustment for electrical bowl / Variation continue numérique-cuve électrique / Variación continua digital-perol eléctrico / Stufenlose digitale Regelung - elektrische Wanne

OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES / OPTIONALES ZUBEHÖR



A. Vasca / Bowl / Cuve / Perol / Kessel
 B. Frusta fili fini / Fine wire whisk / Fouet fils minces / Batidor hilos finos / Rührbesen
 C. Frusta fili doppi / Heavy wire whisk / Fouet fils épais / Batidor hilos dobles / Rührbesen
 D. Gancio / Hook Crochet / Gancho / Knehtaken
 E. Spatola / Spatula Spatule / Espátula / Flachrührer
 F. Ruote per vasca / Wheels for bowl / Roues pour cuve / Ruedas para el perol / Räder für Kessel
 G. Carrello porta vasca / Trolley for bowl / Chariot cuve / Carro perol / Trolley Kessel

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità Capacity Capacité Capacidad Teigmasse	Kit Riduzione Vasca * REDUCTION KIT KIT REDUCTION * KIT REDUCCION * KESSELRING FÜR KLEINERE KESSEL *
R8060	80 / 60	
R8040	80 / 40	
R6040	60 / 40	
R6020	60 / 20	
R4020	40 / 20	
R4010	40 / 10	
R2010	20 / 10	



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com



Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.