



4.0-6.0 Kw

50/60Hz
400V-3Ph

Miscelatori planetari da 100 e 160lt. Macchine potenti e robuste specificamente studiate per laboratori artigianali di medie e grandi dimensioni. Versioni con regolazione della velocità con potenziometro e timer meccanico o con programmatore elettronico. Il programmatore consente la memorizzazione di 99 programmi di lavoro, ciascuno con cinque fasi distinte, ogni fase programmabile con tempi, velocità e pause. Visualizzazione del programma in uso. Disponibile anche la versione con touch-screen e 50 programmi

100 and 160 l planetary mixers. These machines are powerful and sturdy and were specifically designed for medium and large artisan laboratories. Models with speed adjustment by potentiometer and mechanic timer or by electronic programmer. The programmer allows storing 99 work programs, each consisting of five different stages: the times, speeds and pauses of each stage can be programmed. View program in use. Display of the program in use. Available also with touch-screen and 50 programs

Mezcladoras planetarias de 100 y 160 litros. Máquinas poderosas y robustas estudiadas específicamente para talleres artesanales de dimensiones medianas y grandes. Versiones con regulación de la velocidad con potenciómetro y temporizador mecánico o con programador electrónico. El programador permite la memorización de 99 programas de trabajo, cada uno con cinco fases distintas; cada fase puede programarse con tiempos, velocidades y pausas. Visualización del programa en uso. También está disponible la versión con pantalla táctil y 50 programas

Mélangeurs planétaires de 100 et 160 l. Machines puissantes et robustes expressément conçues pour les laboratoires artisanaux de taille moyenne et grande. Versions avec réglage de la vitesse par potentiomètre et minuteur mécanique ou par programmeur électronique. Le programmeur permet de

mémoriser 99 programmes de travail, chacun avec cinq phases différentes. Chaque phase est programmable en termes de temps, vitesses et pauses. Visualisation du programme utilisé. La version avec écran tactile et 50 programmes est aussi disponible

Планетарные миксеры на 100 и 160 л. Мощное и прочное оборудование разработано специально для средних и больших предприятий. Версии с регулирующей скорости с переменным резистором и механическим таймером или с системой электронного программирования. Программатор позволяет внести в память 99 рабочих программ, в каждой из которых пять различных циклов. В каждом цикле можно запрограммировать время, скорость и перерывы. Отображение задействованной рабочей программы. Доступна также версия с сенсорным экраном и 50-ю программами

Planetenrührwerk für 100 und 160l. Leistungsstarke und robuste Maschinen, die speziell für mittelgroße und große Gewerbebetriebe konzipiert wurden. Ausführungen mit Touchscreen und 50 Programmen verfügbar. Ausführungen mit Geschwindigkeitsregler mit Potentiometer und mechanischer Zeitschaltuhr oder mit elektronischem Programmgeber.

Der Programmgeber ermöglicht das Speichern von 99 Arbeitsprogrammen mit jeweils fünf verschiedenen Phasen, wobei für jede Phase Zeiten, Geschwindigkeiten und Pausen programmiert werden können. Anzeige des aktuellen Programms

	100	160
Capacità Vasca - Bowl Capacity	100 lt.	160 lt.
Regolazione velocità - Speed regulation	Inverter / Inverter	
Trasmissione - Transmission	Scatola ad ingranaggi / Gear box	
Protezione vasca - Bowl guard	Removibile / Removable	
Rimozione vasca - Bowl removal	Anche con presenza utensili / Without removing tools	

× Standard ○ Optional

Specifiche tecniche / Technical specifications

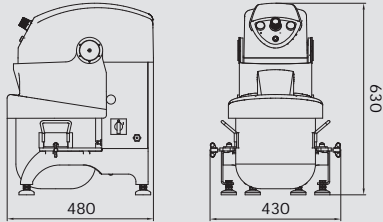


	Bullino	Bull 20	Bull 20 C	Bull 40	Bull 40 P	Bull 60	Bull 60 P	Bull 100	Bull 160
Struttura in acciaio verniciata Steel powder painted body	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Regolazione velocità con inverter Inverter speed regulation	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Timer meccanico Mechanic timer		×	×	×	×	×	×	×	×
Sollevamento vasca manuale Manual bowl lifting	×	×	×	×	×	×	×		
Sollevamento vasca elettrico Electric bowl lifting				○	○	○	○	×	×
Vasca inox Stainless steel bowl	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Carrello vasca Bowl trolley				○	○	○	○		
Vasca con ruote Bowl with wheels								×	×
Riduzione vasca Bowl reduction kit				○	○	○	○		
Utensili (Frusta, spirale e spatola) Tools (Whisk, spiral and beater)	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Raschiatore Scraper				○	○	○	○	○	○
Gancio Hook				○	○	○	○	○	○
Protezione amovibile Removable guard		×	×	×	×	×	×	×	×
Versioni Inox Stainless Steel version				○	○	○	○	○	○
Touch screen 50 programmi Touch-screen 50 programs								○	○
Condizioni massime di utilizzo* (Kg) Maximum operational limitations* (Kg)	3,5	11	11	20	20	30	30	60	95

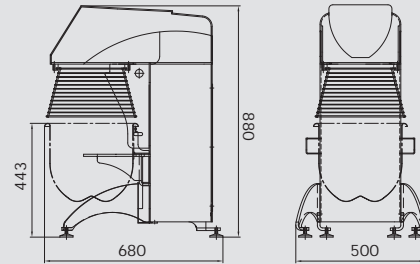
(*) Pasta frolla(W240-250, P/L 0.45 – 0.65), utilizzo in discontinuo su un turno di lavoro / Short pastry(W240-250, P/L 0.45 – 0.65), intermittent use on a working shift

BULLino

Bull 20



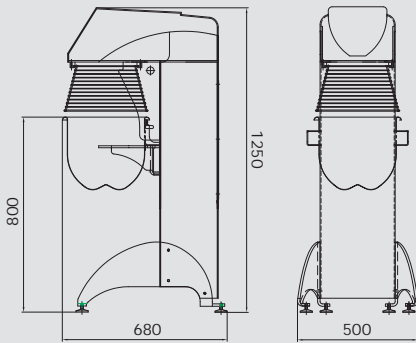
KG 40 Kg



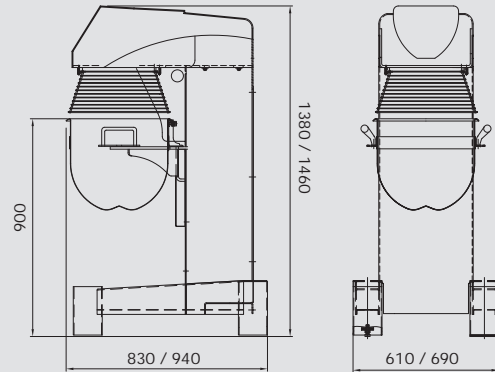
KG 120 Kg

Bull 20 C

Bull 40/60



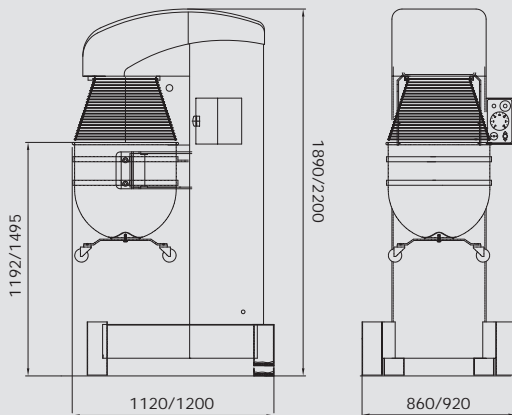
KG 130 Kg



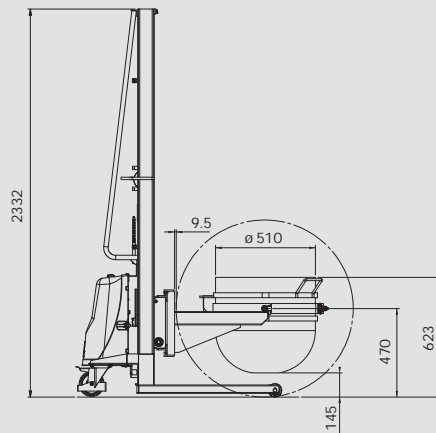
KG 203 / 277 Kg

Bull 100/160

Soll



KG 580 / 808 Kg



KG 237 Kg