

**Innovazione e qualità italiana**  
Italian innovation and quality



**MESCOLATRICE PLANETARIA** | **SERIE MX**  
PLANETARY MIXER MX SERIES



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 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 "P" (MX20/40/60/80)
- "E" - CONTINUA CON INVERTER A COMANDO DIGITALE, 99 PROGRAMMI DI LAVORO + 4 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (MX40/60/80)

### VASCA

- VASCA FISSA (MX 20)
- SOLLEVAMENTO VASCA A LEVA (MX40/60/80)

### DOTAZIONI DI SERIE

- VASCA, FRUSTA A FILI FINI, GANCIO ALLUMINIO E SPATOLA ALLUMINIO (MX20/40/60)
- 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

# SOLI I NOSTRI



**MX20**  
 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



Sgancio protezione vasca / Bowl safety release / Décrochage protection cuve / Desenganche de protección de perol / Ansteckkupplung für Kesselschutz



Protezione vasca smontabile / Detachable bowl safety / Protection cuve démontable / Protección de perol desmontable / Abnehmbarer Kesselschutz



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



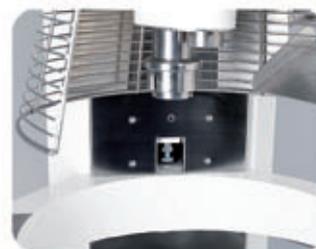
Estrazione utensile senza togliere la vasca / Tool removal without bowl removal / Extraction outil sans enlever la cuve / Extracción del utensilio sin quitar la perol / Herausnahme des Arbeitsgeräts ohne Entfernung des Kessels



**MX20**  
 Bloccaggio vasca manuale / Bowl manual locking / Blocage manuel cuve / Bloqueo manual de perol / Manuelles Einrasten des Kessels



**MX40-60-80**  
 Bloccaggio automatico vasca / Bowl automatic locking / Blocage automatique cuve / Bloqueo automático de perol / Automatisches Einrasten des Kessels



# DITÀ, AFFIDABILITÀ E FUNZIONALITÀ INGREDIENTI

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 Programmierereinheit + 4 Geschwindigkeiten

MX 60

MX 80





## 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 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 "P" (MX 20/40/60/80)
- "E" - CONTINUOUS SPEED WITH DIGITAL CONTROL INVERTER, 99 OPERATING CYCLE PROGRAMS + 4 PRESET SPEEDS (MX40/60/80)

#### BOWL

- FIXED BOWL (MX20)
- LEVER LIFTED BOWL (MX40/60/80)

### EQUIPPED (STANDARD)

- BOWL, FINE WIRE WHISK, ALUMINUM HOOK AND SPATULA (MX20/40/60)
- 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 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 "P" (MX20/40/60/80)
- "E" - CONTINUA, CON VARIADOR DE MANDO DIGITAL, 99 PROGRAMAS DE TRABAJO + 4 VELOCIDADES PREESTABLECIDAS (MX40/60/80)

#### PEROL

- PEROL FIJO (MX 20)
- ELEVACIÓN DE PEROL MEDIANTE PALANCA (MX40/60/80)

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- PEROL, BATIDOR CON HILOS FINOS, GANCHO DE ALUMINIO Y ESPÁTULA DE ALUMINIO (MX 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 "P" (MX20/40/60/80)
- "E" - CONTINUE AVEC VARIATEUR À COMMANDE NUMÉRIQUE, 99 PROGRAMMES DE TRAVAIL + 4 VITESSES PRÉ-PROGRAMMÉES (MX40/60/80)

#### CUVE

- CUVE FIXE (MX20)
- SOULÈVEMENT CUVE À LEVIER (MX40/60/80)

### ÉQUIPEMENTS FOURNIS DE SÉRIE

- CUVE, FOUET À FILS MINCES, CROCHET EN ALUMINIUM ET SPATULE EN ALUMINIUM (MX20/40/60)
- 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 20, 40, 60 und 80 Litern und optional mit Reduzierring für kleinere Kessel erhältlich.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

#### GESCHWINDIGKEITSVERSTELLUNG

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

#### KESSEL

- FESTER KESSEL (MX 20)
- KESSELHUB MITTELS HEBEL (MX40/60/80)

### SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR

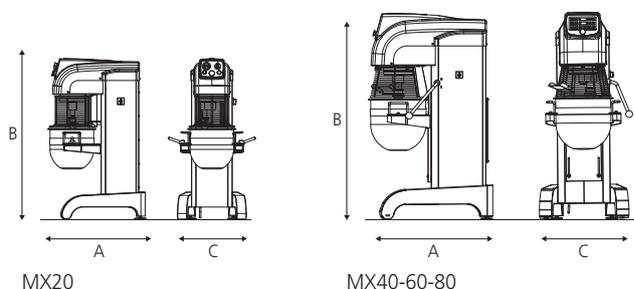
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS ALUMINIUM UND FLACHRÜHRER AUS ALUMINIUM (MX20/40/60)
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS EDELSTAHL UND FLACHRÜHRER AUS EDELSTAHL (MX 80)

### 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



## 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
MX20T	20	3	400/50/3	Fissa	0,5/0,75/1,1	700 x 500 x 1200	110	810 x 580 x 1400	140
MX20PM	20	Variazione continua	230/50/1	Fissa	0,75	700 x 500 x 1200	110	810 x 580 x 1400	140
MX20P	20	Variazione continua	400/50/3	Fissa	0,75	700 x 500 x 1200	110	810 x 580 x 1400	140
MX40T	40	3	400/50/3	Manuale	0,75/1/1,3	910 x 650 x 1520	250	1010 x 750 x 1730	295
MX40P	40	Variazione continua	400/50/3	Manuale	2,2	910 x 650 x 1520	250	1010 x 750 x 1730	295
MX40E	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Manuale	2,2	910 x 650 x 1520	250	1010 x 750 x 1730	295
MX40TV	40	3	400/50/3	Elettrico	0,75/1/1,3	910 x 650 x 1520	250	1010 x 750 x 1730	305
MX40PV	40	Variazione continua	400/50/3	Elettrico	2,2	910 x 650 x 1520	250	1010 x 750 x 1730	305
MX40EV	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Elettrico	2,2	910 x 650 x 1520	250	1010 x 750 x 1730	305
MX60T	60	3	400/50/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	280	1160 x 810 x 1750	340
MX60P	60	Variazione continua	400/50/3	Manuale	3	1000 x 680 x 1600	280	1160 x 810 x 1750	340
MX60E	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Manuale	3	1000 x 680 x 1600	280	1160 x 810 x 1750	240
MX60PV	60	Variazione continua	400/50/3	Elettrico	3	1000 x 680 x 1600	280	1160 x 810 x 1750	350
MX60TV	60	3	400/50/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	280	1160 x 810 x 1750	350
MX60EV	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Elettrico	3	1000 x 680 x 1600	280	1160 x 810 x 1750	350
MX80T	80	3	400/50/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	290	1160 x 810 x 1750	350
MX80P	80	Variazione continua	400/50/3	Manuale	3	1000 x 680 x 1600	290	1160 x 810 x 1750	350
MX80E	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Manuale	3	1000 x 680 x 1600	290	1160 x 810 x 1750	350
MX80TV	80	3	400/50/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000 x 680 x 1600	290	1160 x 810 x 1750	360
MX80PV	80	Variazione continua	400/50/3	Elettrico	3	1000 x 680 x 1600	290	1160 x 810 x 1750	360
MX80EV	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50/3	Elettrico	3	1000 x 680 x 1600	290	1160 x 810 x 1750	360

**"T"** 3 velocità / 3 speeds / 3 vitesses / 3 velocidades / 3 Geschwindigkeiten  
**"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

## UTENSILI

TOOLS / OUTILS / UTENSILLOS / WERZUGE



Vasca / Bowl / Cuve  
Perol / Kessel



Frusta fili fini/Fine wire whisk  
Fouet fils minces / Batidor hilos finos / Feindrahtiger Rührbesen



Gancio / Hook / Crochet  
Gancho / Knethaken



Spatola / Spatula / Spatule  
Espátula / Flachrührer



**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

