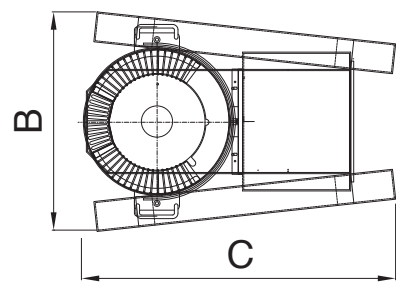
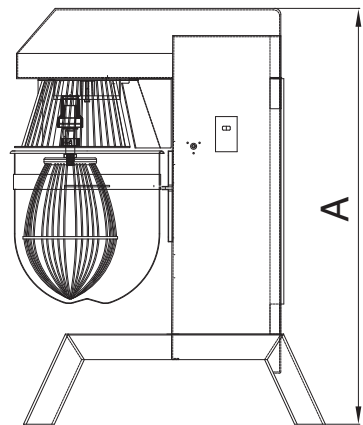


planetaria - planetary mixer



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]	85x125x170	85x125x170	85x125x170
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.



Z.Matik Pastry Machines - Via Fiesso, 4 - 35020 Z.I. Arre (PD) Italy - Tel. (+39) 049 9599935 - Fax (+39) 049 9501482
Web site: www.zmatik.com - E-mail: info@zmatik.com - Skype: [z.matik.pastry.machines](https://www.skype.com/partners/zmatikpastrymachines)

Z.Matik la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso. - Due to technical progress, Z.Matik reserves the right to change technical features without notice



Italian Quality



planetary mixer
ZEUS

Zeus

mod. Zeus 80

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 is a planetary mixer completely made of paint metal.

Tools and grid are in stainless steel AISI 304, suitable for food contact.

Solid and little noisy is suitable for small and medium-sized laboratories for the production of doughs and creams of various types, sweet or savoury. The machine is suitable emulsion, beating, kneading and mixing.

The capacity of the tank is 40, 60 or 80 litres.

Each model is available in two variants: 3-speeds or inverter.

The lifting of the bowl can be manual or automatic.

Easy to use and clean, it is also provided with adjustable feet, in the case where the floor is uneven.

The planetary complies with current EC regulations.

Accessori per planetaria

Accessories for planetary mixer



Zeus 40



Pannello 3 velocità con sollevatore automatico
Control panel with 3 speeds and automatic lift.



Pannello inverter con sollevatore automatico
Control panel with inverter and automatic lift.



Zeus 60



Pannello 3 velocità
Control panel with 3 speeds.



Pannello inverter
Control panel with inverter.

