

**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  
 Reduziererring 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 Programmierereinheit + 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

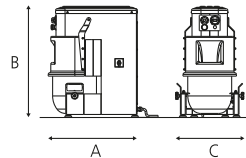
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS ALUMINIUM UND FLACHRÜHRER AUS ALUMINIUM (MX12/20/40/60)
- KESSEL, FEINDRAHTIGER RÜHRBESEN, KNETHAKEN AUS EDELSTAHL UND FLACHRÜHRER AUS EDELSTAHL (MX 80)

### OPTIONALES ZUBEHÖR

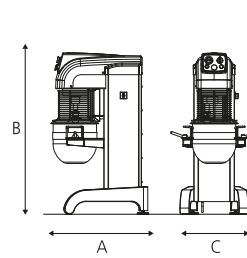
- "V" - ELEKTRISCHER KESSELHUB (MX40/60/80)
- KESSELRING FÜR KLEINERE KESSEL (KESSEL, RÜHRBESEN, KNETHAKEN, FLACHRÜHRER) 80/60 LT, 80/40 LT, 60/40 LT, 60/20 LT, 40/20 LT, 40/10 LT, 20/10 LT.

# MODELLI

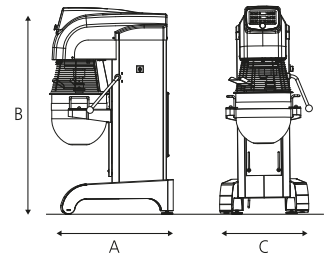
MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



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	Variatione continua	230/50-60/1	Fissa	0,55	520 x 400 x 630	47	490 x 750 x 900	55
MX20B	20	Variatione 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	Variatione continua	230/50-60/1	Manuale	0,75	700 x 500 x 1200	108	890 x 680 x 1400	136
MX20P	20	Variatione 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	Variatione 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	Variatione 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	Variatione 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	Variatione 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	Variatione 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	Variatione 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	Variatione 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 / Knethaken
- E. Spatola / Spatula / 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 lt
R8060	80 / 60
R8040	80 / 40
R6040	60 / 40
R6020	60 / 20
R4020	40 / 20
R4010	40 / 10
R2010	20 / 10

KIT RIDUZIONE VASCA \*  
REDUCTION KIT KIT RÉDUCTION \*  
KIT REDUCCIÓN \*  
KESSELNIGUNG FÜR KLEINERE KESSEL \*  
\*(A + B + D + E)



**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



DESIGN: E-DIRECT SRL PHOTO: Mario Oliva  
ED 09/15  
Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, 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.