

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



MODEL

K 80




MODEL

K 100

KING LINE


Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

 The biggest and most powerful planetary mixers of our King line. They exploit high performance motors and an oil bath gearing to guarantee noiselessness, reliability and long-lasting in time without any maintenance. As standard equipment for all versions, the automatic bowl lifting and the extended stroke length that allows his extraction without need to remove the tool. Stainless steel bowl on castors. Ergonomic and intuitive control placed sideways for a programming more easy and fast.

Four versions are available:

- With 3 speeds
- With inverter and speed adjustment by potentiometer
- Digital speed adjustment by display PLC with possibility to save 99 different recipes
- Colour touch screen 5" with possibility to save 99 different recipes


All of them are able to offer maximum versatility and high performances for any use, both professional and industrial for big quantities. Complete of stainless steel upper lid, whisk, spatula and spiral. There are no plastic parts on our machines.


 Le due planetarie più grandi e potenti della nostra gamma King, sfruttano motori dalle alte prestazioni ed un sistema ad ingranaggi in bagno d'olio per garantire silenziosità, affidabilità e durata nel tempo senza bisogno di manutenzione. Di serie su tutte le versioni, sollevamento automatico della vasca e corsa maggiorata per permettere l'estrazione della stessa senza necessità di togliere l'utensile. Vasca in acciaio inox montata su ruote. Comandi ergonomici ed intuitivi posti lateralmente per una programmazione più comoda e rapida.

Quattro le versioni disponibili:

- 3 velocità
- Inverter con regolazione di velocità tramite potenziometro
- Display PLC con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Touch screen 5" a colori con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette

Tutte le versioni sono in grado di assicurare massima versatilità e alta produttività per qualsiasi utilizzo, sia artigianale che industriale di grandi quantità. Di serie coperchio superiore, frusta, spatola e spirale tutti in acciaio inox. Nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine.


 2 самых производительных планетарных миксера серии KING с мощным двигателем и системой шестерен в масляной ванне, что гарантирует бесшумную работу, надежность и долговечность, без необходимости технического обслуживания. В стандартной комплектации у всех версий данной серии автоматический подъем дежи с увеличенным ходом для обеспечения извлечения без необходимости снимать рабочий аксессуар. Дежа из нержавеющей стали на колесах. Эргономичная панель управления с интуитивно понятным выбором программ расположена сбоку для быстрого и практичного управления.

 Les deux mélangeurs planétaires plus grands et puissants de notre gamme King. Ils utilisent des moteurs de haute performance et un système des pignons en bain d'huile pour garantir silence, fiabilité et durée dans les temps sans besoin d'entretien. De série sur toutes les versions, soulèvement automatique la de cuve et course majorée pour en permettre l'extraction sans nécessité d'enlever l'outil. Cuve en acier inox montée sur rouex. Commandes ergonomiques et intuitives positionnées latéralement pour une programmation plus pratique et rapide.

Quatre le versions disponibles:

- 3 vitesses
- Variateur de vitesse avec potentiometre
- Digital avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Ecran tactile couleur 5" avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes

Toutes cettes versions sont en mesure d'assurer polyvalence et haute productivité pour tous les utilizations, artisanal et industriel pour grandes quantités. De série couvercle supérieur, fouet, spatula et spiral en acier inox. Pas de parties en plastique sur nos machines.

 Las dos batidoras planetarias mas grandes y potentes de nuestra gama King. Ellas explotan motores de alto rendimiento y un sistema a engranajes en baño de aceite para garantizar silenciosidad, fiabilidad y duración en el tiempo sin necesidad de manutención. Mandos intuitivos y ergonómicos colocados lateralmente para una programación mas cómoda y rapida.

Cuatro las versiones disponibles:

- 3 velocidades
- Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro
- Display PLC con posibilidad de memorizar 99 recetas
- Pantalla táctil 5" en color con posibilidad de memorizar 99 recetas

Todas estas versiones son capaz de asegurar maxima versatilidad y alta productividad para cualquier uso, tanto artisanal como industrial para grandes cantidades. De serie tapa superior, batidora, espataula y espiral en acero inox. Ninguna pieza de plástico en nuestras maquinas.

4 версии исполнения:

- 3 скорости
- Вариатор скорости
- Цифровая панель с возможностью занести в память до 99 рецептов (программ)
- Цветной сенсорный дисплей 5" с возможностью занести в память до 99 рецептов (программ)

Все представленные модели высокой производительности подойдут как для мелких частных пекарен, так и для заводов промышленного масштаба. В стандартной комплектации материал исполнения верхней крышки, венчика, лопатки и крюка – сталь. В наших моделях нет пластиковых частей.

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



MODEL

K 130



MODEL

K 160

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

STANDARD



WHISK
FRUSTA
FOUET
BATIDOR
ВЕНЧИК



SPATULA
SPATOLA
SPATULE
ESPATULA
ЛОПАТКА



SPIRAL
SPIRALE
SPIRAL
ESPIRAL
СПИРАЛЬ

OPTIONAL



SCRAPER
RASCHIATORE
RACLEUR
RASCADOR
СКРЕБОК



KIT REDUCTION BOWL with 3 tools
KIT RIDUZIONE VASCA con 3 utensili
KIT REDUCTION CUVE avec 3 outils
KIT REDUCCION PEROL con 3 utensilios
НАБОР РЕДУКЦИИ ДЕЖИ с 3 инструментами



BOWL TROLLEY
CARRELLO PER VASCA
CHARIOT POUR CUVE
TROLE PARA PEROL
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ДЕЖИ



BOWL HEATER
RISCALDATORE VASCA
CUVE CHAUFFE-EAU
PEROL CALENTADOR
НАГРЕВАТЕЛЬ ДЕЖИ



REMOVABLE PROTECTION GRID
PROTEZIONE REMOVIBILE
GRILL DE PROTECTION AMOVIBLE
REJA DE PROTECCION DESMONTABLE
СЪЕМНЫЙ ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА

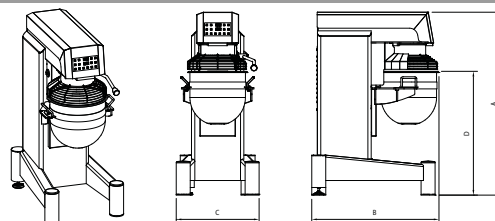
KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Technical features - Caratteristiche tecniche - Caractéristiques techniques - Características técnicas - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA CAPACITÉ CUVE CAPACIDAD PEROL ЁМКОСТЬ ДЕЖИ	SPEED VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD СКОРОСТЬ	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	VOLT VOLT VOLT VOLT ВОЛЬТ	DIMENSIONS MM DIMENSIONI MM DIMENSIONS MM DIMENSIONES MM РАЗМЕРЫ MM				WEIGHT PESO POIDS PESO ВЕС
					A	B	C	D	
K40	40	100-550	2,2	400/50/3	1330	925	605	900	210
K60	60	100-550	3	400/50/3	1400	980	695	895	250
K80	80	90-450	4,5	400/50/3	1740	1100	860	1070	505
K100	100	90-450	4,5	400/50/3	1840	1100	860	1170	530
K130	130	75-280	6	400/50/3	2050	1350	975	1370	770
K160	160	75-280	6	400/50/3	2050	1350	975	1470	800

<ul style="list-style-type: none"> ● AVAILABLE VERSIONS/VERSIONI DISPONIBILI/VERSIONS DISPONIBLES/VERSIONES DISPONIBLES/ДОСТУПНЫЕ ВЕРСИИ ● STANDARD/DI SERIE/STANDARD/ESTÁNDAR/СТАНДАРТ ● OPTIONAL/OPTIONAL/OPTIONNEL/OPCIONAL/ДОПОЛНИТЕЛЬНО — NOT AVAILABLE/NON DISPONIBILE/NON DISPONIBLE/NO DISPONIBILE/НЕ ДОСТУПНО 	K40	K60	K80	K100	K130	K160
3 speeds adjustment with selector/Regolazione 3 velocità con selettore/Sélecteur à 3 vitesses/Selector 3 velocidades/Выбор одной из 3 скоростей переключателем	●	●	●	●	●	●
Speed adjustment by inverter/Regolazione velocità con inverter/Régulation de vitesse avec variateur/Control de velocidad con variador/Управление скоростью инвертором	●	●	●	●	●	●
Digital speed adjustment/Regolazione velocità digitale/Réglage digital de vitesse/Ajuste digital de la velocidad/Цифровая регулировка скорости	●	●	●	●	●	●
Speed adjustment by colour touch screen 5"/Regolazione di velocità tramite touch screen 5" a colori/Régulation de vitesse avec écran tactile 5" à couleur/Regulación de velocidad a través de una pantalla táctil en color 5"/Регулировка скорости на цветном сенсорном экране 5"	●	●	●	●	●	●
Manual bowl lift/Sollevamento vasca manuale/Soulèvement cuve manual/ Elevación de perol manual/Ручной подъем дежи	●	●	—	—	—	—
Automatic bowl lift/Sollevamento vasca automatico/Soulèvement cuve automatique/Elevación de perol automática/Электрический подъем дежи	●	●	●	●	●	●
Stainless steel bowl/Vasca inox/Cuve en acier inox/Perol en acero inox/Дежа из нерж.стали	●	●	—	—	—	—
Stainless steel bowl on castors/Vasca inox con ruote/Cuve en acier inox montée sur rouex/Perol en acero inox con ruedas/Дежа из нерж.стали с колесами	—	—	●	●	●	●
Bowl trolley/Carrello per vasca/Chariot pour cuve/Trole para perol/Тележка для дежи	●	●	—	—	—	—
Kit reduction bowl with 3 tools/Kit riduzione vasca con 3 utensili/Kit réduction cuve avec 3 outils/Kit reducción perol con 3 utensilios/Набор редуции дежи с 3 инструментами	●	●	—	—	—	—
Whisk, spatula and spiral/Frusta, spatola e spirale/Fouet, spatule, spirale/Batidor, espátula, espiral/Венчик, лопатка и спираль	●	●	●	●	●	●
Removable protection grid/Protezione removibile/Grill de protection amovible/Reja de protección desmontable/Съемный защитная решетка	●	●	●	●	●	●
Scraper/Raschiatore/Racleur/Rascador/Скребок	●	●	●	●	●	●
Bowl heater/Riscaldatore vasca/Cuve chauffe-eau/Perol calentador/Нагреватель дежи	●	●	●	●	●	●
Stainless steel version/Versione inox/Version en acier inox/Version en acero inox/Из нержавеющей стали	●	●	●	●	●	●
Single phase voltage or electrical plant under UL standards/Voltaggio monofase o impianto elettrico norme UL/Voltage monophasé ou circuit électrique normes UL/Voltaje monofásico o planta eléctrica UL/Напряжение однофазное или электрическое оборудование согласно нормам UL	●	●	●	●	●	●



RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.