



PLANETARY MIXERS

MESCOLATRICI PLANETARIE



BAKERY, PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

THE SERENITY OF WORKING SAFELY LA SERENITÀ DI LAVORARE SICURI

RAM planetary mixers are equipped with all the required systems to guarantee maximum safety to any operator. The special microswitches ensure the start of the work cycle without danger and the new protection with plexi-glass windows increases the security and remove the flour dust hazard.

Le planetarie RAM sono dotate di tutti i sistemi necessari per garantire il massimo della sicurezza a qualsiasi operatore. Gli appositi microinterruttori assicurano l'avvio del ciclo di lavoro senza pericoli mentre il nuovo riparo con finestre in plexiglass, aumenta il livello di sicurezza ed elimina la fuoriuscita in ambiente di polveri di farina.

Les batteurs mélangeurs RAM sont équipés de tous les systèmes nécessaires pour garantir une sécurité maximale à tout opérateur. Les spéciaux microinterrupteurs assurent le démarrage du cycle de travail sans danger tandis que la nouvelle protection avec fenêtres en plexiglass augmente le niveau de sécurité et élimine les fuites de poussière de farine dans l'environnement.

Las batidoras planetarias RAM están equipados de todos los sistemas necesarios para garantizar la máxima seguridad a cualquier operador. Los microinterruptores especiales aseguran el inicio del ciclo de trabajo sin peligro mientras que la nueva protección con ventanas en plexiglass aumenta el nivel de seguridad y elimina el derrame de polvo de harina en el entorno.

Планетарные миксеры RAM снабжены всеми необходимыми системами для обеспечения максимальной защиты оператора. Специальные микровыключатели гарантируют безопасный пуск, а новая защитная крышка из плексигласа предотвращает распыление муки в помещении.





NO PLASTIC: STRONGER THAN BEFORE NIENTE PLASTICA: ANCORA PIÙ ROBUSTE

The choice of quality construction material and the elimination of the plastic parts were the guidelines of the new design, in order to get machines even more sturdy, solid and long lasting in time.

La scelta dei materiali costruttivi di qualità e l'eliminazione delle parti in plastica, sono state le linee guida della nuova progettazione per ottenere macchine ancora più robuste, solide e di lunga durata nel tempo.

Le choix de matériaux de construction de qualité et l'élimination des parties en plastique ont été les directives du nouveau design, pour obtenir des machines encore plus robustes, solides et durables dans le temps.

La elección de materiales de construcción de calidad y la eliminación de piezas de plástico fueron las pautas del nuevo diseño para obtener máquinas aún más robustas, sólidas y duradera en el tiempo.

Выбор материалов исполнения высокого качества и исключение пластиковых деталей стали преимущественным критерием при проектировании данных выносных, прочных и долговечных машин.



KING LINE

6

K40-K60
K80-K100
K130-K160

KING LINE EVO

16

KEVO40 - KEVO60 - KEVO80

K40



Description / Descrizione / Description / Descripción / Благодаря

The strong structure and the powerful motors make these two planetary mixers the perfect allies for both artisanal and professional use. The simplicity in construction and the high-quality materials, ensure noiselessness and long lasting without maintenance need. In fact, no plastic parts are mounted on our machines. Thanks to the toothed belt transmission, suitably studied for each model, the energy consumption has been reduced but, at the same time, the tool performances are improved. Manual bowl lifting (by lever) or electric (as option) thanks to a new innovative and fast system. The new stainless steel protection with plexiglass windows assures maximum safety during the working cycle, avoids the flour duster hazard and allows to check the product inside the bowl. Four versions are available: 3V, I, D, T.

Struttura robusta e motori potenti fanno di queste due mescolatrici planetarie le alleate perfette per un uso sia artigianale che professionale. La semplicità costruttiva ed i materiali di alta qualità, garantiscono silenziosità e durata nel tempo senza necessità di manutenzioni. Infatti nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine. Grazie alla trasmissione a cinghie dentate, studiata appositamente per ogni modello, sono stati ridotti i consumi ma, allo stesso tempo, aumentate le prestazioni dell'utensile. Sollevamento della vasca manuale (tramite leva) o elettrico (optional) attuato con un sistema innovativo e veloce. Il nuovo riparo in acciaio inox con finestre in plexiglass garantisce la massima sicurezza durante il ciclo di lavoro, impedisce la fuoriuscita di polvere e permette di vedere il prodotto all'interno della vasca. Quattro le versioni disponibili: 3V, I, D, T.

Structure robuste et moteurs puissants font de ces deux batteur mélangeurs les alliés parfaits pour un utilisation artisanale et professionnelle. La simplicité de construction et les matériaux de haute qualité garantissent l'absence de bruit et durabilité dans les temps sans entretien. En effet, aucune partie en plastique n'est montée sur nos machines. Grâce à la transmission à courroies dentées, spécialement conçue pour chaque modèle, la consommation énergétique a été réduite mais, en même temps, les performances de l'outil ont augmenté. Levage manuel de cuve (par levier) ou électrique



(optionnel) grâce à un système innovant et rapide. La nouvelle protection en acier inox avec fenêtres en plexiglass garantit une sécurité maximale pendant le cycle de travail, élimine la fuite de poussière et permet de vérifier le produit à l'intérieur de la cuve. Quatre versions disponibles : 3V, I, D, T.

Estructura sólida y motores potentes hacen de estas dos batidoras planetarias los aliados perfectos tanto para uso artesanal como profesional. La simplicidad constructiva y los materiales de alta calidad, aseguran silenciosidad y duración en el tiempo sin necesidad de mantenimiento. De hecho ninguna pieza de plástico está montada en nuestras máquinas. Gracias a la transmisión por correas dentadas, específicamente estudiada para cada modelo, se ha reducido el consumo de energía pero al mismo tiempo el rendimiento de l'utensilio ha aumentado. Levantamiento manual del perol (por palanca) o eléctrico (opcional) actuado con un sistema innovador y veloz. La nueva protección de acero inox con ventanas en plexiglass garantiza la máxima seguridad durante el ciclo de trabajo, elimina el derrame de polvo y permite de ver el producto en el perol. Cuatro las versiones disponibles: 3V, I, D, T.

Благодаря прочному корпусу и мощным двигателям, данные два модели планетарных миксеров идеально подходят как для ремесленного, так и для профессионального использования. Простая конструкция и материалы высокого качества обеспечивают бесшумность и долговечность, без необходимости специального обслуживания. На самом деле, при производстве нашего оборудования, мы не используем ни одной детали из пластика. Благодаря ременному приводу, разработанному специально для каждой модели, был снижен уровень износа и увеличена производительность рабочего инструмента. Ручной подъем дежи (при помощи рычага) либо электрическая быстрая инновационная система автоматического подъема (опция). Новая защитная крышка из нержавеющей стали со смотровыми окошками из плексигласа гарантирует максимальную безопасность в течение рабочего цикла, предотвращая распыление муки в помещении, но позволяя наблюдать за процессом. Доступны 4 версии: 3V, I, D, T.

K80



Description / Descrizione / Description / Descripción / Благодаря

Power, reliability and safety are the features that best describe these two planetary mixers of KING range, suitable both for an artisanal use and industrial for big quantities. More powerful motors than the standard ones ensure excellent performances and long lasting without any maintenance. Automatic bowl lifting as standard on all versions and extended stroke length to allow the extraction of the bowl without removing the tool. Ergonomic and intuitive control ensure a fast and efficient work in complete safety. The 3 supplied tools and the bowl on wheels are made on stainless steel.

Four versions are available: 3V, I, D, T.

Potenza, affidabilità e sicurezza sono le caratteristiche che meglio descrivono queste due mescolatrici planetarie della gamma KING, adatte sia per un uso artigianale che per un uso industriale e di grandi quantità. Motori più potenti rispetto a quelli standard garantiscono prestazioni eccelse e durata nel tempo senza necessità di manutenzione.

Sollevamento della vasca automatico di serie su tutte le versioni e corsa maggiorata per permettere l'estrazione della stessa senza necessità di togliere l'utensile. Comandi ergonomici e intuitivi per garantire un rapido ed efficiente lavoro in completa sicurezza. I 3 utensili in dotazione e la vasca montata su ruote sono in acciaio inox.

Quattro le versioni disponibili: 3V, I, D, T.

Puissance, fiabilité et sécurité sont les caractéristiques qui décrivent au mieux ces deux batteur mélangeurs de la gamme KING, conçues soit à une utilisation artisanale ainsi qu'industriel pour grandes quantités. Des moteurs plus puissants par rapport au standard garantissent des performances excellentes et durabilité sans entretien. Levage de cuve automatique standard sur toutes le versions et course augmentée pour permettre l'extraction de la cuve sans

K100



besoin d'enlever l'outil. Commandes ergonomiques et intuitives pour garantir un travail rapide et efficace en toute sécurité. Les 3 outils en dotation et la cuve montée sur roues sont en acier inox.

Quatre les versions disponibles : 3V, I, D, T.

Potencia, fiabilidad y seguridad son las características que mejor describen estas dos batidoras planetarias de la gama KING, aptes tanto para un uso artesanal como para un uso industrial y grandes cantidades. Motores mas potentes que esos estándar aseguran rendimiento excelente y duración en el tiempo sin necesidad de mantenimiento. Levantamiento del perol automático estándar en todas las versiones y recorrido aumentado para permitir la extracción del perol sin necesidad de quitar el utensilio. Comandos ergonómicos y intuitivos para garantizar un trabajo rápido, eficiente y en toda seguridad. Los tres utensilios en dotación y el perol montado sobre ruedas son en acero inoxidable.

Cuatro las versiones disponibles: 3V, I, D, T.

Мощность, надежность и безопасность – основные параметры, характеризующие данные 2 модели планетарных миксеров серии KING, предназначенных не только для ремесленного/профессионального использования, но также для высокопроизводительного промышленного. Усиленные моторы гарантируют невероятные эксплуатационные качества и долговечность, без необходимости специального обслуживания. Автоматический подъем дежи в стандартной комплектации на всех моделях, с увеличенным ходом для обеспечения извлечения дежи без необходимости демонтажа рабочего аксессуара. Эргономичная панель управления с интуитивно понятным выбором программ. Рабочие аксессуары (венчик, лопата, крюк) в стандартной комплектации из нержавеющей стали.

Доступны 4 версии: 3V, I, D, T.

K130



Description / Descrizione / Description / Descripción / Благодаря

The biggest and most powerful planetary mixers of our King range, exploit high performances engines and an oil bath gearing to guarantee noiselessness, reliability and long-lasting in time without any maintenance. As standard in all versions the automatic bowl lifting and extended stroke length to allow the extraction of the bowl without removing the tool. Equipped with 3 stainless steel tools and bowl mounted on wheels. Ergonomic and intuitive controls placed sideways for a more easy and fast programming. All the versions can offer maximum versatility and high performances for any use, both professional and industrial for big quantities.

Three versions are available: I, D, T.

Le due planetarie più grandi e potenti della nostra gamma King, sfruttano motori dalle alte prestazioni ed un sistema di 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. In dotazione 3 accessori in acciaio inox e vasca montata su ruote. Comandi ergonomici ed intuitivi posti lateralmente per una programmazione più comoda e rapida. Tutte le versioni sono in grado di assicurare massima versatilità ed alta produttività per qualsiasi utilizzo, sia artigianale che industriale di grandi quantità. Tre le versioni disponibili: I, D, T.

Les deux batteurs 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 durabilité sans entretien. De série sur toutes les versions le levage automatique de la cuve et course augmentée pour permettre l'extraction de la cuve sans besoin d'enlever l'outils. Equipés de 3 outils en acier inox et cuve montée sur roues. Commandes ergonomiques et intuitives



placées sur le côté pour une programmation plus pratique et rapide. Toutes les versions sont en mesure de garantir polyvalence maximale et grande productivité pour toute utilisation, à la fois artisanale et industrielle pour grandes quantités.

Trois les versions disponibles : I, D, T.

Las dos batidoras mas grandes y potentes de nuestra gama King, aprovechan motores de alto rendimiento y un sistema de engranajes en baño de aceite para garantizar silenciosidad, fiabilidad y duración en el tiempo sin necesidad de mantenimiento. Estándar en todas las versiones levantamiento automático del perol y recorrido aumentado para permitir la extracción del perol sin necesidad de quitar el utensilio. En dotación 3 utensilios en acero inoxidable y perol montado sobre ruedas. Comandos ergonómicos y intuitivos colocados lateralmente para una programación mas fácil y rápida. Todas las versiones aseguran máxima versatilidad y alta productividad para cualquier uso, tanto artesanal como industrial de grandes cantidades.

Tres las versiones disponibles: I, D, T.

Самые мощные и производительные модели планетарных миксеров серии King, с моторами с повышенными эксплуатационными качествами, системой шестерен в масляной ванне для обеспечения бесшумности, надежности и долговечности, без необходимости специального обслуживания. Автоматический подъем дежи в стандартной комплектации на всех моделях, с увеличенным ходом для обеспечения извлечения дежи без необходимости демонтажа рабочего аксессуара. Рабочие аксессуары (венчик, лопата, крюк) в стандартной комплектации из нержавеющей стали, дежа на колесах. Эргономичная панель управления с боковым расположением с интуитивно понятным и быстрым управлением. Максимально универсальные и высокопроизводительные модели для всех видов работ.

3 версии: I, D и T.



CONTROL PANELS



3V

- **3 speed adjustment and timer**
- Regolazione a 3 velocità e timer
- Réglage à 3 vitesses et minuteur
- Regulación a 3 velocidades y temporizador
- 3 скорости и таймер



I

- **Speed adjustment by potentiometer and timer**
- Regolazione di velocità con potenziometro e timer
- Réglage de vitesse par potentiomètre et minuteur
- Regulación de velocidad por potenciómetro y temporizador
- Регулировка скорости потенциометром и таймер



D

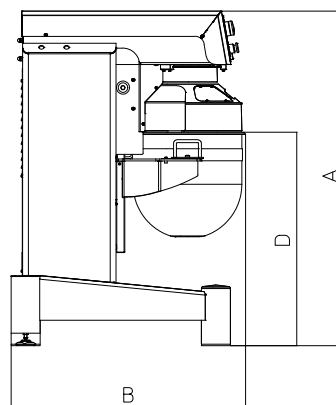
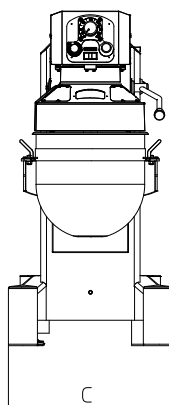
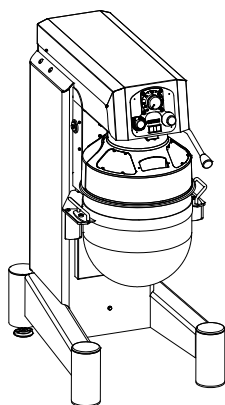
- **Digital speed adjustment by display with possibility to save 100 different recipes, each with 3 working phases**
- Regolazione digitale della velocità tramite display con possibilità di memorizzare 100 ricette, ognuna con 3 fasi di lavoro
- Réglage digital de vitesse et possibilité de stocker 100 recettes, chacune avec 3 phases de travail
- Regulación digital de velocidad con posibilidad de memorizar 100 recetas, cada una con 3 fases de trabajo
- Регулировка скорости на цифровом дисплее с возможностью сохранения в памяти до 100 программ, каждая программа по 3 шага



T

- **Speed adjustment by color touch-screen with possibility to save 100 different recipes, each with 10 working phases**
- Regolazione di velocità tramite touch-screen con possibilità di memorizzare 100 ricette, ognuna con 10 fasi di lavoro
- Réglage de vitesse par écran tactile couleur et possibilité de stocker 100 recettes, chacune avec 10 phases de travail
- Regulación de velocidad por pantalla táctil a color con posibilidad de memorizar 100 recetas, cada una con 3 fases de trabajo
- Регулировка скорости на цветном сенсорном дисплее с возможностью сохранения в памяти до 100 программ, каждая программа по 10 шагов

	Bowl capacity Capacità vasca	Speed Velocità	Power Potenza	Voltage Vtaggio	Dimensions Dimensioni				Weight Peso
	L	RPM	KW	V	mm				kg
					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	685	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



STANDARD



Whisk
Frusta
Fouet
Batidor
Венчик



Spatula
Spatola
Spatule
Espatula
Лопатка



Spiral
Spirale
Spiral
Espiral
Спираль

OPTIONAL



Scraper
Raschiatore
Racleur
Rascador
Скребок



Bowl trolley
Carrello per vasca
Chariot pour cuve
Trole para perol
Тележка для дежи

OPTIONAL

3 speed adjustment and timer / *Regolazione a 3 velocità e timer / Réglage à 3 vitesses et minuteur / Regulación a 3 velocidades y temporizador / 3 скорости и таймер*

Speed adjustment by potentiometer and timer / *Regolazione di velocità con potenziometro e timer / Réglage de vitesse par potentiomètre et minuteur / Regulación de velocidad por potenciómetro y temporizador / Регулировка скорости потенциометром и таймер*

Digital speed adjustment by display with possibility to save 100 different recipes, each with 3 working phases / *Regolazione digitale della velocità tramite display con possibilità di memorizzare 100 ricette, ognuna con 3 fasi di lavoro / Réglage digital de vitesse et possibilité de stocker 100 recettes, chacune avec 3 phases de travail / Regulación digital de velocidad con posibilidad de memorizar 100 recetas, cada una con 3 fases de trabajo / Регулировка скорости на цифровом дисплее с возможностью сохранения в памяти до 100 программ, каждая программа по 3 шага*

Speed adjustment by color touch-screen with possibility to save 100 different recipes, each with 10 working phases / *Regolazione di velocità tramite touch-screen con possibilità di memorizzare 100 ricette, ognuna con 10 fasi di lavoro / Réglage de vitesse par écran tactile couleur et possibilité de stocker 100 recettes, chacune avec 10 phases de travail / Regulación de velocidad por pantalla táctil a color con posibilidad de memorizar 100 recetas, cada una con 3 fases de trabajo / Регулировка скорости на цветном сенсорном дисплее с возможностью сохранения в памяти до 100 программ, каждая программа по 10 шагов*

Manual bowl lifting / *Sollevamento vasca manuale / Levage manuel de cuve / Levantamiento manual de perol / Ручной подъем дежи*

Electric bowl lifting / *Sollevamento vasca elettrico / Levage électrique de cuve / Levantamiento eléctrico de perol / 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*

Whisk, spatula and spiral / *Frusta, spatola e spirale / Fouet, spatule, spirale / Batidor, espátula, espiral / Венчик, лопатка и спираль*

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 редукции дежи с 3 инструментами*

Removable security protection / *Protezione di sicurezza removibile / Protection de sécurité amovible / Protección de seguridad desmontable / Съёмная защитная решетка*

Scraper / *Raschiatore / Racleur / Rascador / Скребок*

Bowl heater / *Riscaldatore vasca / Système chauffage cuve / Système chauffage cuve / Нагреватель дежи*

Stainless steel version / *Versione inox / Version en acier inox / Version en acero inox / Из нержавеющей стали*

Single phase voltage / *Voltaggio monofase / Voltage monophasé / Voltaje monofásico / Однофазное напряжение*

Electrical plant under UL standards (only electrical components, motors excluded) / *Impianto elettrico norme UL (solo componenti elettrici, motori esclusi) / Système électrique normes UL (composants électrique seulement, moteurs exclus) / Sistema eléctrico UL (solo componentes electricos, motores excluidos) / Электрическая система в соответствии со стандартами UL (только электрические компоненты, за исключением двигателей)*

	K40	K60	K80	K100	K130	K160
3 speed adjustment and timer	●	●	●	●	×	×
Speed adjustment by potentiometer and timer	●	●	●	●	●	●
Digital speed adjustment by display	●	●	●	●	●	●
Speed adjustment by color touch-screen	●	●	●	●	●	●
Manual bowl lifting	●	●	×	×	×	×
Electric bowl lifting	●	●	●	●	●	●
Stainless steel bowl	●	●	×	×	×	×
Stainless steel bowl on castors	×	×	●	●	●	●
Whisk, spatula and spiral	●	●	●	●	●	●
Bowl trolley	●	●	×	×	×	×
Kit reduction bowl with 3 tools	●	●	×	×	×	×
Removable security protection	●	●	●	●	●	●
Scraper	●	●	●	●	●	●
Bowl heater	●	●	●	●	●	●
Stainless steel version	●	●	●	●	●	●
Single phase voltage	●	●	●	●	×	×
Electrical plant under UL standards	●	●	●	●	●	●

● AVAILABLE VERSION ● STANDARD ● OPTIONAL × NOT AVAILABLE



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 редукции дежи с 3 инструментами



Bowl heater
Riscaldatore vasca
Système chauffage cuve
Calentador de perol
Нагреватель дежи



Removable security protection
Protezione di sicurezza removibile
Protection de sécurité amovible
Protección de seguridad desmontable
Съёмная защитная решетка



Electrical plant under UL standards
(only electrical components, motors excluded)
Impianto elettrico norme UL
(solo componenti elettrici, motori esclusi)
Système électrique normes UL
(composants électrique seulement, moteurs exclus)
Sistema eléctrico UL
(solo componentes electricos, motores excluidos)
Электрическая система в соответствии со стандартами UL
(только электрические компоненты, за исключением двигателей)

KEV040



KEV060



Description / Descrizione / Description / Descripción / Благодаря

Built with the same mechanics as the KING models, the planetary mixers of EVO series combine the new frame with reliable belts transmission. The painted metal top cover and the lack of plastic parts give great strenght and very nice lines. The standard equipment is completed by powerful and high-performances motors. The new stainless steel protection with plexiglass windows assures maximum safety during the working cycle, avoids the flour duster hazard and allows to check the product inside the bowl. Available in two versions: 3V, I.

Costruiti con la stessa meccanica dei modelli KING, i planetari della linea EVO uniscono la nuova carpenteria con l'affidabile trasmissione a cinghie. Il coperchio superiore in metallo verniciato e l'assenza di parti in plastica, donano grande robustezza e linee piacevoli alla vista. Completano l'equipaggiamento di serie motori potenti e dalle grandi prestazioni. Il nuovo riparo in acciaio inox con finestre in plexiglass garantisce la massima sicurezza durante il ciclo di lavoro, impedisce la fuoriuscita di polvere e permette di vedere il prodotto all'interno della vasca. Disponibili in due versioni: 3V, I.

Construits avec la même mécanique des modèles KING, les batteurs de la série EVO combinent la nouvelle structure avec la fiable transmission par courroies. Le couvercle supérieur en acier peint et l'absence des parties en plastique, donnent robustesse et lignes agréables à l'œil. L'équipement standard est complété par des moteurs puissants et performants.

KEV080



La nouvelle protection en acier inox avec fenêtres en plexiglass garantit une sécurité maximale pendant le cycle de travail, élimine la fuite de poussière et permet de voir le produit à l'intérieur de la cuve. Disponibles en deux versions : 3V, I.

Construidos con la misma mecánica de los modelos KING, las batidoras de la línea EVO combinan a la nueva carpentería, con la fiable transmisión por correas. La tapa superior en metal pintado y la ausencia de piezas en plástico dan grande robustez y líneas agradables a la vista. L'equipamiento estándar se completa con motores potentes y de alto rendimiento. La nueva protección de acero inox con ventanas en plexiglass garantiza la máxima seguridad durante el ciclo de trabajo, elimina el derrame de polvo y permite de ver el producto en el perol. Disponibles en dos versiones: 3V, I.

Взбивальные машины серии EVO вобрали в себя комплектующие основной серии KING, воплощенные в новом корпусе с надежной ременной трансмиссией. Верхняя крышка корпуса из окрашенного металла, отсутствие пластиковых комплектующих обеспечивают повышенную прочность и визуальную привлекательность. В стандартной комплектации машины оснащены мощными двигателями, способными выдержать повышенные нагрузки. Новая крышка из нержавеющей стали со смотровыми отверстиями обеспечивает максимальную безопасность в процессе работы, предотвращает попадание мучной пыли в рабочее пространство и гарантирует визуальный контроль за процессом перемешивания. Доступно в 2-х версиях: 3V (3 скорости), I (инвертор).

CONTROL PANELS

3V



- **3 speed adjustment and timer**
- Regolazione a 3 velocità e timer
- Réglage à 3 vitesses et minuteur
- Regulación a 3 velocidades y temporizador
- 3 скорости и таймер

I



- **Speed adjustment by potentiometer and timer**
- Regolazione di velocità con potenziometro e timer
- Réglage de vitesse par potentiomètre et minuteur
- Regulación de velocidad por potenciómetro y temporizador
- Регулировка скорости потенциометром и таймер

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 réduction cuve avec 3 outils
Kit reducción perol con 3 utensilios
Набор редукции дежи с 3 инструментами



Bowl trolley
Carrello per vasca
Chariot pour cuve
Trole para perol
Тележка для дежи



Electrical plant under UL standards
(only electrical components, motors excluded)

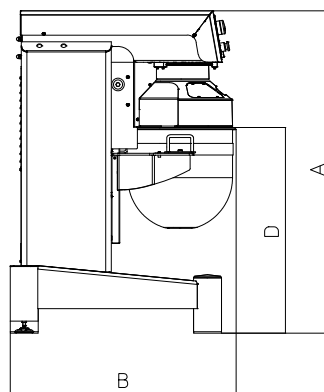
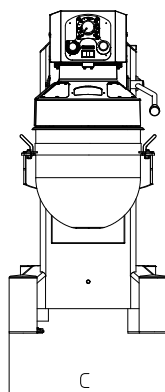
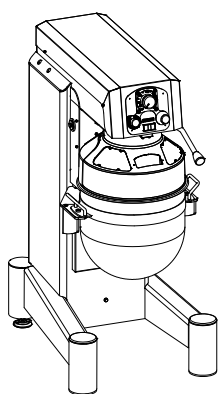
Impianto elettrico norme UL
(solo componenti elettrici, motori esclusi)

Système électrique normes UL
(composants électrique seulement, moteurs exclus)

Sistema eléctrico UL
(solo componentes eléctricos, motores excluidos)

Электрическая система в соответствии со стандартами UL
(только электрические компоненты, за исключением двигателей)

	Bowl capacity Capacità vasca	Speed Velocità	Power Potenza	Voltage Voltaggio	Dimensions Dimensioni				Weight Peso
	L	RPM	KW	V	mm				kg
					A	B	C	D	
KEV040	40	100-550	2,2	400/50/3	1330	895	600	900	210
KEV060	60	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	900	250
KEV080	80	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	985	250



OPTIONAL

	KEV040	KEV060	KEV080
3 speed adjustment and timer / Regolazione a 3 velocità e timer / Réglage à 3 vitesses et minuteur / Regulación a 3 velocidades y temporizador / 3 скорости и таймер	●	●	●
Speed adjustment by potentiometer and timer / Regolazione di velocità con potenziometro e timer / Réglage de vitesse par potentiomètre et minuteur / Regulación de velocidad por potenciómetro y temporizador / Регулировка скорости потенциометром и таймер	●	●	●
Manual bowl lift / Sollevamento vasca manuale / Levage manuel de cuve / Levantamiento manual de perol / Ручной подъем дежи	●	●	●
Stainless steel bowl / Vasca inox / Cuve en acier inox / Perol en acero inox / Дежа из нержавеющей стали	●	●	●
Whisk, spatula and spiral / Frusta, spatola e spirale / Fouet, spatule, spiral / Batidor, espátula, espiral / Венчик, лопатка и спираль	●	●	●
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 редукции дежи с 3 инструментами	●	●	●
Scraper / Raschiatore / Racleur / Rascador / Скребок	●	●	●
Single phase voltage / Voltaggio monofase / Voltage monophasé / Voltaje monofásico / Однофазное напряжение	●	●	●
Electrical plant under UL standards (only electrical components, motors excluded) / Impianto elettrico norme UL (solo componenti elettrici, motori esclusi) / Système électrique normes UL (composants électrique seulement, moteurs exclus) / Sistema eléctrico UL (solo componentes eléctricos, motores excluidos) / Электрическая система в соответствии со стандартами UL (только электрические компоненты, за исключением двигателей)	●	●	●

● AVAILABLE VERSION ● STANDARD ● OPTIONAL ✕ NOT AVAILABLE



Pictures, measurements and technical data are not binding, therefore they are subject to change without notice.
Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.

Via Piemonte, 9 | 36015 Schio (VI) | Italy
tel. +39 0445 576866 | fax +39 0445 576568
info@ramsrl.eu | www.ramsrl.eu

POLIN
GROUP



POLIN

OSTALI

RAM

MIXER

POLIN AC

VIMEK

RAUMER