



PLANETARY MIXERS

PLANETARY MIXERS

MECHANICAL CONTROLS / SPEED CONTROLLER

IMPASTATRICI PLANETARIE
COMANDI MECCANICI / VARIATORE DI VELOCITÀ

PLANETENMISCHER
MECHANISCHE STEUERUNGEN / GESCHWINDIGKEITSREGLER

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES
COMMANDES MÉCANIQUES / VARIATEUR DE VITESSE

AMASADORAS PLANETARIAS
CONTROLES MECÁNICOS / CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE



SAFE THANKS TO THE PROTECTIVE GRID
Sicura grazie alla griglia di protezione



EQUIPPED WITH SCHUKO PLUG
Dotate di spina schuko



BOWLS CAPACITY FROM 5 TO 40 LITERS
Capacità vasche da 5 a 40 litri



The **I-LINE planetary mixers** are versatile, robust, and suitable for intensive use, guaranteeing excellent performance along with unparalleled convenience. Suitable for processing various types of dough, from pastry to pizza, they are the ideal option for those seeking the best value for money. The whip, bowl, and splash guard are made of stainless steel. They are available with bowl capacities ranging from 5 to 40 liters.

Le **impastatrici planetarie I-LINE** sono versatili, robuste e adatte a un utilizzo intensivo garantendoti prestazioni eccellenti insieme a una convenienza senza pari. Adatte per la lavorazione di diversi tipi di impasto, dalla pasticceria alla pizzeria, sono l'opzione ideale per chi cerca il miglior rapporto qualità-prezzo. Frusta, vasca e coperchio piastra sono in acciaio inox. Sono disponibili con vasche con capacità di lavoro da 5 a 40 litri.

Die **I-LINE Planetenrührmaschinen** sind vielseitig, robust und für den intensiven Gebrauch geeignet, was eine hervorragende Leistung zusammen mit unschlagbarer Bequemlichkeit gewährleistet. Geeignet für die Verarbeitung verschiedener Teigarten, von Gebäck bis Pizza, sind sie die ideale Option für diejenigen, die das beste Preis-Leistungs-Verhältnis suchen. Der Schneebesen, die Schüssel und der Spritzschutz bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit Schüsseln erhältlich, die eine Arbeitskapazität von 5 bis 40 Litern haben.

Les **pétrins planétaires de la gamme I-LINE** sont polyvalents, robustes et adaptés à une utilisation intensive, garantissant d'excellentes performances ainsi qu'une commodité incomparable. Adaptés au traitement de différents types de pâtes, de la pâtisserie à la pizza, ils sont l'option idéale pour ceux qui recherchent le meilleur rapport qualité-prix. Le fouet, le bol et le couvercle de protection sont en acier inoxydable. Ils sont disponibles avec des bols d'une capacité de travail de 5 à 40 litres.

Las **mezcladoras planetarias de la línea I-LINE** son versátiles, robustas y adecuadas para un uso intensivo, garantizándote un excelente rendimiento junto con una conveniencia sin igual. Adecuadas para procesar varios tipos de masa, desde repostería hasta pizza, son la opción ideal para quienes buscan la mejor relación calidad-precio. El batidor, el recipiente y la tapa son de acero inoxidable. Están disponibles con recipientes con capacidades de trabajo de 5 a 40 litros.



POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
Testa ribaltabile e vasca estraibile



MZPL005

MZPL007



| CODE Codice | POWER SUPPLY Alimentazione | POWER Potenza | DOUGH WEIGH Peso pasta | CAPACITY Capacità | SPEED Velocità | BOWL DIAMETER Diametro vasca | MACHINE SIZES Dimensioni macchina | NET WEIGHT Peso Netto | GROSS WEIGHT Peso Lordo | PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo |
|----------------|-------------------------------|------------------|---------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------|--|
| | V/Hz | kW | kg | lt | rpm | cm | cm (WxDxH) | kg | kg | cm (WxDxH) |
| MZPL005 | 230/50 | 0,3 | 0,78 | 5 | 45 - 260 | 21,5 | 38x24x38 | 12,2 | 14,2 | 50,5x39,5x61 |
| MZPL007 | 230/50 | 0,325 | 1,09 | 7 | 45 - 260 | 22 | 38x24x41 | 15,6 | 17 | 50,5x39,5x61 |



SPEED CONTROL
Variatore di velocità



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione



RISING TOP SAFETY LOCK
Blocco di sicurezza della testa ribaltabile



3 SPEED, DEPENDING ON THE CHOSEN ACCESSORY
3 velocità, a seconda dell'accessorio scelto



INCLUDING HOOK, BEATER, WHIP
Gancio, racchetta, frusta inclusi



MZPL010

MZPL020



POWER CONSUMPTION: 230 V
Consumo energetico: 230 V



3 SPEED, DEPENDING ON THE CHOSEN ACCESSORY
3 velocità, a seconda dell'accessorio scelto



INCLUDING HOOK, BEATER, WHIP
Gancio, racchetta, frusta inclusi



MZPL030

MZPL040



| CODE Codice | POWER SUPPLY Alimentazione | POWER Potenza | DOUGH WEIGH Peso pasta | CAPACITY Capacità | SPEED Velocità | BOWL DIAMETER Diametro vasca | MACHINE SIZES Dimensioni macchina | NET WEIGHT Peso Netto | GROSS WEIGHT Peso Lordo | PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo |
|----------------|-------------------------------|------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------|--|
| | V/Hz | kW | kg | lt | rpm (ζ Φ Φ) | cm | cm (WxDxH) | kg | kg | cm (WxDxH) |
| MZPL010 | 230/50 | 0,6 | 3,9 | 10 | 148 244 480 | 24 | 47x45x60 | 45 | 56 | 54x45x77 |
| MZPL020 | 230/50 | 1,1 | 7,8 | 20 | 197 317 462 | 32 | 54x49x78 | 65 | 84 | 64x50x103 |
| MZPL030 | 230/50 | 1,1 | 9,3 | 25 | 197 317 462 | 34 | 54x50x86 | 66 | 86 | 70x50x107 |
| MZPL040 | 230/50 | 2,1 | 14,0 | 40 | 109 170 497 | 40 | 65x62x112 | 152 | 190 | 80x69x133 |

AS STANDARD / DI SERIE

BOWL: EXTRACTABLE WITH QUICK RELEASE FOR EASY CLEANING
Vasca: estraibile con sgancio rapido per una facile pulizia

HOOK: FOR SOLID DOUGHS, PIZZA AND DESSERTS
Uncino: per impasti solidi, pizza e dolci

SPATULA: FOR MORE DELICATE DOUGHS, SHORTCRUST PASTRY, WHIPPED PASTES, FILLINGS
Spatola: per composti più delicati come frolle, paste montate e ripieni

WHISK: FOR LIGHT AND FLUFFY DOUGHS
Frusta: per impasti leggeri e soffici



3 SPEEDS
3 velocità



HOOK
UNCINO



SPATULA
SPATOLA



WHISK
Frusta



PROTECTIVE GRID
Griglia di protezione

GENERAL TERMS OF SALE
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

EN

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of Prismafood Srl.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.

ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood Srl reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of Prismafood Srl. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier

when accepting the goods. The complaint is only valid if made with in 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

IT

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con R.I.B.A. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dalla società Prismafood Srl. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarare risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia

a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Prismafood srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

DE

PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geändert werden.

BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anberacht der Fehler oder Unverständnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich.

Das Firma Prismafood srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorliegt. Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Firma Prismafood Srl sind.

Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückgabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

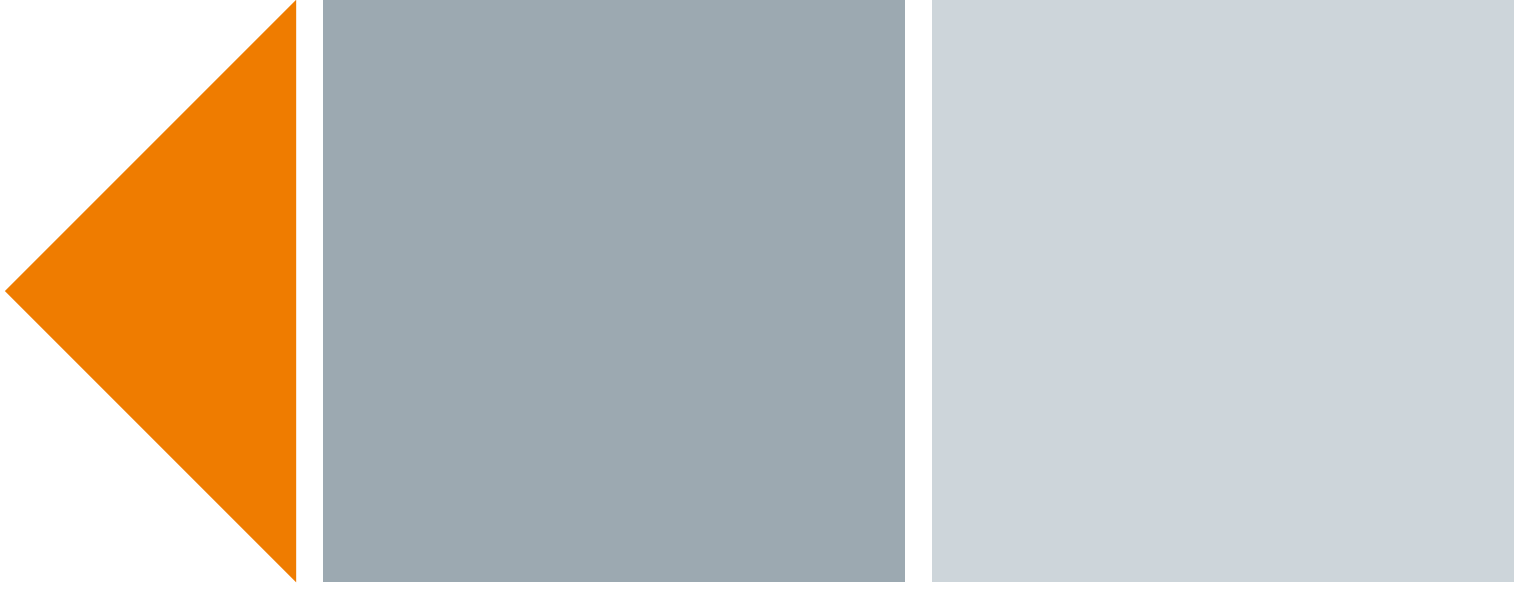
PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben.



ICONS LEGEND
LEGENDA ICONE

| | | | |
|--|--|--|---|
| | STAINLESS STEEL Acciaio inox | | PROTECTIVE GRID Griglia di protezione |
| | ACCESSORIES Accessori | | INSULATION THICKNESS Spessore isolamento |
| | DRAWERS Cassetti | | PIZZA COUNTER DEPTH Profondità banco pizza |
| | LENGTH Lunghezza | | KEY Chiave |
| | CAPACITY Capacità | | LIGHT Illuminazione |
| | LEVELING FEET Piedini livellatori | | TIMER Temporizzatore |
| | CASTORS KIT Kit ruote | | DIGITAL CONTROLLER Centralina digitale |
| | SECOND SPEED Seconda velocità | | DIGITAL CONTROLLER Centralina digitale |
| | 3 SPEED 3 velocità | | VENTILATED REFRIGERATION Refrigerazione ventilata |
| | SPEED CONTROL Variatore di velocità | | CONDENSE WATER EVAPORATION Condensazione del vapore acqueo |
| | THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES Manici cestelli termo-isolati | | OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION Distribuzione ottimale del calore |
| | STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX | | STATIC REFRIGERATION Refrigerazione statica |
| | STAINLESS STEEL PANS Bacinelle in acciaio INOX | | HEATING ELEMENT Resistenza |
| | LIDS Coperchi | | POWER CONSUMPTION: 230 V Consumo energetico: 230 V |
| | FRYING BASKETS Cestelli per friggere | | HIGH-EFFICIENCY MOTOR Motore ad alta efficienza |
| | EJECTION DISC Disco di espulsione | | ENERGY CLASS Classe energetica |
| | CUTTING DISC Disco da taglio | | ENERGY CLASS Classe energetica |
| | GRATING DISC Disco di grattugia | | ENERGY CLASS Classe energetica |
| | | | ENERGY CLASS Classe energetica |
| | | | TEMPERATURE RANGE Temperatura |
| | | | TEMPERATURE RANGE Temperatura |
| | | | TEMPERATURE RANGE Temperatura |
| | | | TEMPERATURE RANGE Temperatura |
| | | | TEMPERATURE RANGE Temperatura |



ILINE
by Prismafood
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878