



www.K-2.com.pl

SELENE®

10 - 20 - 40 - 60 - 80

-  Mescolatrici Planetarie
-  Planetary Mixers
-  Melangeurs Planetaire
-  Planetenrührwerke
-  Batidoras

SELENE®

Mescolatrici Planetarie • Planetary Mixers • Melangeurs Planetaires • Planetenrührwerke • Batidora

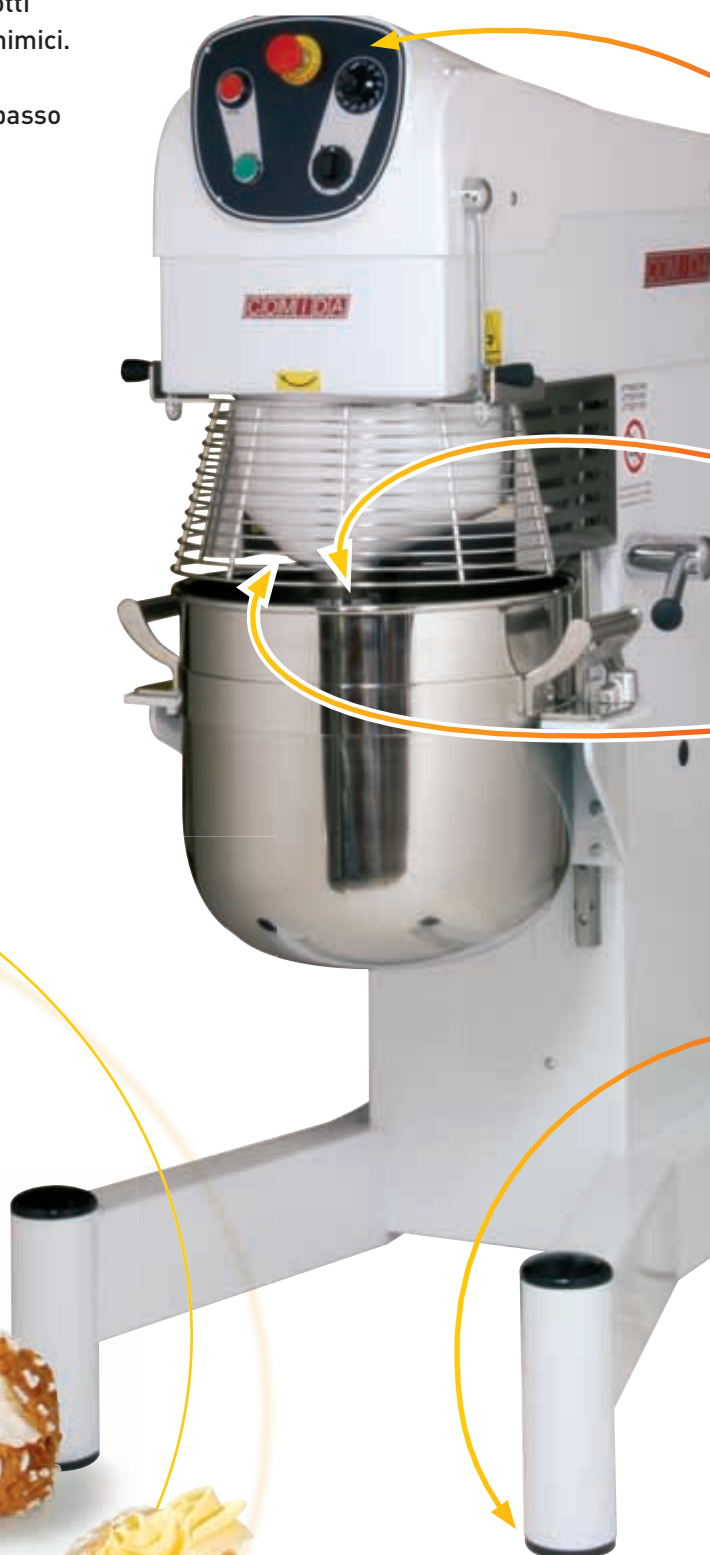
Le mescolatrici planetarie SELENE® sono macchine di notevoli prestazioni, particolarmente indicate per prodotti dolciari ed alimentari, ma anche per prodotti cosmetici e chimici. Studiate appositamente per piccole e medie produzioni, offrono notevoli doti di robustezza e praticità unite ad un basso costo di esercizio.

GB The planetary mixers SELENE® are high-performance appliances particularly suitable for pastry, food, chemical products and cosmetics. Expressly designed for small to medium production capacity, these sturdy and user-friendly mixers have a low running cost.

F Les mélangeurs planétaires SELENE® sont des machines à hautes performances, particulièrement indiquées pour produits de pâtisserie et alimentaires, mais aussi pour produits cosmétiques et chimiques. Expressément conçues pour des productions petites-moyennes, ces machines sont robustes, pratiques et aux coûts d'emploi très réduits.

D Die Planetenrührwerke SELENE® sind Maschinen mit sehr hohen Leistungen, die nicht nur für Süßwaren und Lebensmittel, sondern auch für kosmetische und chemische Produkte geeignet sind. Speziell für kleine/durchschnittliche Produktionskapazität geplant, sind diese Maschinen steif und praktisch und arbeiten zu sehr niedrigen Betriebskosten.

E Las mezcladoras planetarias SELENE® son máquinas de notables prestaciones, particularmente indicadas para productos de confitería y alimenticios, como también para productos cosméticos y químicos. Especialmente estudiadas para pequeñas y medias producciones, son bastante robustas y prácticas además con un bajo costo de ejercicio.



Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

- **Le mescolatrici SELENE® sono disponibili con motori a differenti velocità (2 velocità per la SELENE® 20 e tre velocità per la SELENE® 40, 60 e 80) oppure nella versione con variatore elettronico di velocità (SELENE 10 disponibile solo con variatore di velocità).**
 - GB The planetary mixers SELENE® are available in a version with motors having different speeds (2 speeds for SELENE® 20 and 3 speeds for Selene 40, 60 and 80) or in a version with electronic speed variator (SELENE® 10 available only with speed variator).
 - F Les mélangeurs SELENE® sont disponibles dans la version avec moteurs à plusieurs vitesses (2 vitesses pour SELENE® 20 et 3 vitesses pour Selene 40, 60 et 80) ou dans la version avec variateur électronique de vitesse (SELENE® 10 disponibles seulement avec variateur de vitesse).
 - D Die Planetenrührwerke SELENE® können mit Motoren zu zwei oder drei Geschwindigkeiten (2 Geschwindigkeiten bei SELENE® 20 und eine dritte Geschwindigkeit bei Selene 40, 60 und 80) oder mit elektronischem Geschwindigkeitsregler, geliefert werden (SELENE® 10 wird nur mit Geschwindigkeitsregler geliefert).
 - E Las mezcladoras SELENE® están disponibles en la versión con motor a diferentes velocidades (2 velocidades para la SELENE® 20 y 3 velocidades para las Selene 40, 60 y 80) o en la versión con cambiador electrónico de velocidad (SELENE® 10 disponible solo con variador de velocidad).
- **Il quadro comandi, posto frontalmente, comprende anche un temporizzatore che consente di programmare il ciclo di lavoro.**
 - GB The frontal control panel houses a timer to programme the work cycle.
 - F Le tableau de commande, placé frontalement, est pourvu d'un temporisateur permettant de programmer le cycle de travail.
 - D Die Schalttafel ist mit einem Zeitregler zur Programmierung des Arbeitszyklus versehen.
 - E El cuadro comandos, puesto frontalmente, comprende también un temporizador que permite la programación del ciclo de trabajo.
- **Gli alberi ruotano su cuscinetti a sfere particolarmente adatti a sostenere le più alte sollecitazioni.**
 - GB Shafts rotate on ball bearings suitable to endure the heaviest stress.
 - F Les arbres tournent sur des roulements à billes particulièrement indiqués pour répondre aux sollicitations les plus fortes.
 - D Die Wellen drehen sich auf Kugellagern, die für höchste Beanspruchungen geeignet sind.
 - E Los ejes giran sobre cojinetes a esfera, particularmente aptos para soportar las más altas aceleraciones.
- **Il carter di protezione è conforme alle normative di sicurezza ed ogni qualvolta sollevato aziona un microinterruttore che provoca l'arresto automatico della macchina.**
 - GB The protection guard complies with the safety regulations: its lifting operates a micro-switch which in turn automatically stops the machine.
 - F Le carter de protection est conforme aux normes de sécurité: son soulèvement actionne un micro-interrupteur qui arrête immédiatement la machine.
 - D Das Schutzgehäuse entspricht den Sicherheitsvorschriften: sein Heben betätigt einen Mikroschalter zum automatischen Stopp der Maschine.
 - E El cárter de protección conforme a normativas de seguridad, cada vez que se alza acciona un microinterruptor que determina la detención automática de la máquina.
- **La macchina poggia su quattro antivibranti in gomma che garantiscono un'ottima stabilità ed una ridottissima rumorosità.**
 - GB The machine rests on four rubber vibration mounts that guarantee an optimum stability and a very reduced noise.
 - F La machine repose sur quatre supports antivibratoires en caoutchouc garantissant une stabilité optimale et un fonctionnement silencieux.
 - D Die Maschine sitzt auf vier schwingungsdämpfenden Gummistützen, die eine gute Stabilität und einen sehr geräuschlosen Betrieb garantieren.
 - E La máquina se apoya sobre cuatro antivibradores de goma que otorgan una óptima estabilidad y máxima reducción de ruidos.



Dettaglio pannello di controllo

Detail control panel - Détail tableau de commande - Detail der Schalttafel - Detalle panel de control



Variatore elettronico/Inverter

Electronic variator/Inverter
Variateur électronique/Inverter
Elektronischer Wandler/Inverter
Variador electrónico/Inverter



2/3 velocità

2/3 speeds
2/3 vitesse
2/3 Geschwindigkeiten
2/3 velocidades



Selene® 60



Selene® 40

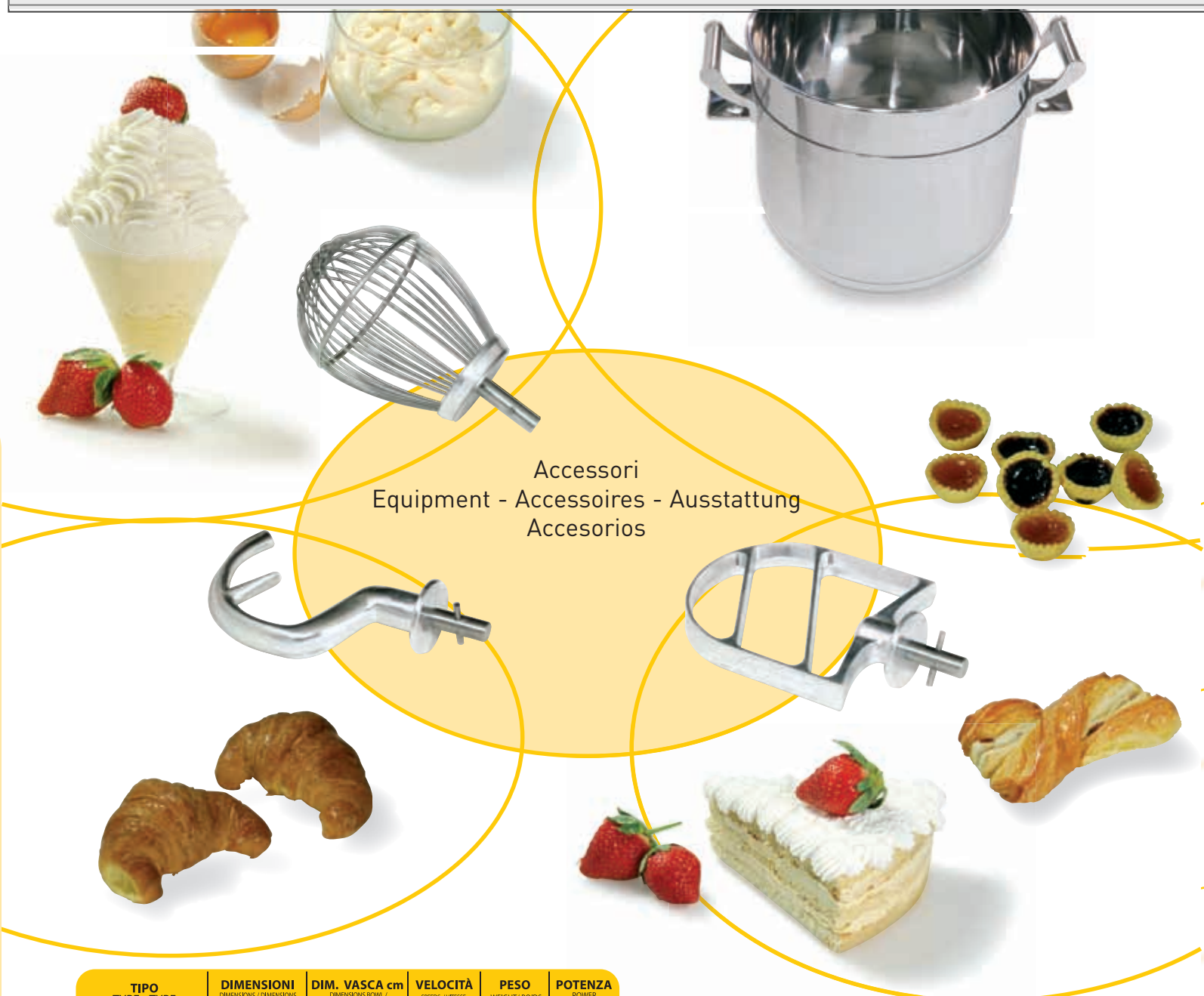


Selene® 20

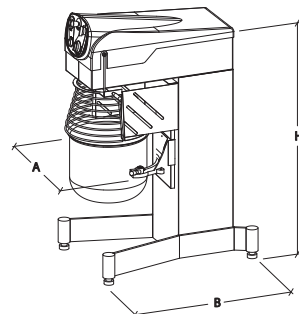
Selene 10/80: Una vasca in acciaio inossidabile, una frusta a fili fini, una spatola, una spirale./ One stainless steel bowl, one thin wire whisk, one flat beater, one spiral./ Une cuve d’acier inox, un fouet aux fils fins, une spatule, une spirale./ Ein Edelstahlkessel, ein Schneebesen mit Feindrahten, ein flacher Schlger, eine Spirale./ Un recipiente en acero inoxidable, un batidor con alambres finos, un batidor plano, una espiral.

Selene20/40/60: Una vasca in acciaio inossidabile, una frusta a fili fini, una spatola, e un gan- cio. ATTENZIONE: spirale inox per impasto optional./ One stainless steel bowl, one thin wire whisk, one flat beater, one kneading hook. ATTENTION: stainless steel kneading-spiral as option./ Une cuve d’acier inox, fouet aux fils fins, une spatule, un bras mlangeur. ATTENTION: spirale en acier inox optionnelle./ Eine Edelstahlschssel, ein Schneebesen mit Feindrahten, ein flacher Schlger, ein Knetarm. ACHTUNG: Edelstahlknetspirale als Option./ Un recipien- te en acero inoxidable, un batidor con alambres finos, un batidor plano, un brazo amasador. ATENCIN: espiral en acero inox para amasar opcional.

Uso utensili Use of the tools Emploi des outils Verwendung der Zubehre Uso de los accesorios	Prodotti Products Produits Produkte Productos	PL10	PL20	PL40	PL60	PL80	Velocità Speed Vitesse Gesch- windigkeit Velocidad
	BIANCO D’UOVO (1Lt=30 Uova) Egg’s white (1lt=30 Eggs) - Blanc D’oeuf (1lt=30 Oeufs) Eiwei (1lt=30 OEier) - Clara de huevo (1lt= 30 huevos)	0,5 lt	2,5 lt	6 lt	8 lt	11 lt	MAX
	PANNA MONTATA - CREMA Whipped Cream - Creme Fouettee Schlagsahne - Nata batida - Crema	3 lt	8 lt	18 lt	24 lt	32 lt	MAX
	MAIONESE (LT. OLIO) Mayonnaise (Lt. Oil) - Mayonnaise (Lt. Oil) Mayonnaise (Lt. il) - Mayonesa (lt aceite)	5lt	6 lt	14 lt	18 lt	24 lt	MAX
	PURE’ DI PATATE Mashed Potatoes - Pure De Pommes De Terre Kartoffelpree - Pure de patatas	3 kg	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	MEDIUM MINIMUM
	BASE PER DOLCI/BISCOTTI Base For Cakes/biscuits - Base Pour Gateaux/biscuits Basis fr Torten/Kekse - Base para dulces/galletitas	3kg	8 kg	18 kg	24 kg	32 kg	MEDIUM MINIMUM
	IMPASTO PER PANE (55% ACQUA) Dough for bread (55% Water) - Pte Pour Pain (55% Eau) Teig fr Brot (55% Wasser) - Masa para pan (55% de agua)	3kg	7 kg	16 kg	21 kg	28 kg	MINIMUM
	IMPASTO PER PIZZA (50% ACQUA) Dough for Pizza (50% Water) Pte Pour Pizza (50% Eau) Teig fr Pizza (50% Wasser) - Masa para pizza (50% de agua)	2,5kg	5,5 kg	13 kg	17 kg	23 kg	MINIMUM
	IMPASTO PER PIZZA (40% ACQUA) Dough for Pizza (40% Water) Pte Pour Pizza (40% Eau) Teig fr Pizza (40% Wasser) - Masa para pizza (40% de agua)	2 kg	4,5 kg	10 kg	14 kg	19 kg	MINIMUM
	PAN DI SPAGNA - PASTA BRIS Plum Cake – Sponge Cake Plum Cake – Pte brise Plum Cake – Biskuit Bizcochuelo - Pasta Bris	5 kg	12 kg	27 kg	36 kg	48 kg	MAX MINIMUM



TIPO TYPE - TYPE TYP - TIPO	DIMENSIONI DIMENSIONS / DIMENSIONS ABMESSUNGEN / DIMENSIONES AxBxH cm	DIM. VASCA cm DIMENSIONS BOWL / DIMENSIONS CUEVE SCHÜSSELABMESSUNGEN / DIM. RECIPIENTE cm	VELOCITÀ SPEEDS / VITESSE GESCHWINDIGKEITEN VELOCIDADES	PESO WEIGHT / POIDS GEWICHT / PESO Kg.	POTENZA POWER PUISANCE LEISTUNG POTENCIA Kw
SELENE 10 VAR Banco table - mesa	38x48x57	Ø 23x27 (10 l)	(*)	34	0,37
SELENE 20 Banco table - mesa	55x71x98	Ø 31x30 (20 l)	2	100	0,80
SELENE 20 VAR Banco table - mesa	55x71x98	Ø 31x30 (20 l)	(*)	100	1,1
SELENE 20	55x71x134	Ø 31x30 (20 l)	2	120	0,80
SELENE 20 VAR	55x71x134	Ø 31x30 (20 l)	(*)	120	1,1
SELENE 40	70x98x150	Ø 41x39 (40 l)	3	235	1,5
SELENE 40 VAR	70x98x150	Ø 41x39 (40 l)	(*)	235	2,2
SELENE 60	72x103x159	Ø 46x41 (60 l)	3	250	2,2
SELENE 60 VAR	72x103x159	Ø 46x41 (60 l)	(*)	250	3
SELENE 80 AUT.	74,5x110x149	Ø 48x49 (80 l)	3	375	3,1
SELENE 80 AUT. VAR	74,5x110x149	Ø 48x49 (80 l)	(*)	375	4



(*) = Variatore elettronico/inverter - Electronic variator/Inverter - Variateur électronique/Inverter - Elektronischer Wandler/Inverter - Variador electrónico/Inverter

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications • Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles • Änderungen in Technik und Ausführung vorbehalten • Reservado el derecho de modificarel diseño o medidas.



Macchine per Pasticceria, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread
37066 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it