

CARATTERISTICHE STANDARD
STANDARD FEATURES

- Struttura in carpenteria d'acciaio, bracci porta-vasca in fusione di ghisa, coperchio in ABS termoformato antiurto.
Steel structure, bowl support arms in cast iron, shockproof thermoformed ABS cover.
- Verniciatura con trattamento anti-corrosione, con impiego di polveri epossidiche. In alternativa, struttura inox.
Painting with anti-corrosion treatment, using epoxy coating. Alternatively, stainless steel structure.
- Aggancio della vasca semplice, rapido e sicuro, privo di leve di bloccaggio.
Simple bowl hooking, quick and safe, without locking levers.
- Macchina sollevata da terra, appoggiata su 4 piedini di livellamento regolabili per l'adattamento al piano di appoggio.
Machine raised from floor and resting on 4 adjustable feet for an optimum stability on floor.
- Coperchio vasca in materiale trasparente adatto al contatto alimentare. Lid rotativo facilmente asportabile e dotato di un'ampia apertura per l'aggiunta di ingredienti.
Transparent bowl lid suitable for food contact. The turnable lid, easy to remove and washable, is equipped with a wide opening to add ingredients.
- Innesto dell'utensile a baionetta, rapido e intuitivo.
Bayonet type tool connection, quick and intuitive.
- Vasca e carter parafarina inox
Stainless steel bowl and flour protection device.
- Sollevamento e discesa della vasca manuali, con leva ergonomica, opportunamente bilanciata per ridurre al minimo lo sforzo dell'operatore.
Manual bowl up-down movement with ergonomic handle, balanced to minimize any operator's effort.
- Possibilità di disimpegnare la vasca con utensile montato.
Possibility to take out the bowl without removing the tool.

- Meccanica robusta, accurata e silenziosa grazie all'adozione del sistema di trasmissione misto a cinghie e con ingranaggi in acciaio speciale con lubrificazione a tenuta stagna.
Sturdy, accurate and silent mechanics due to a mixed transmission system with belts and leakproof lubricated special steel gears.
- Alimentazione elettrica: V 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).
Power supply: V 400/3/50 Hz (different voltage upon request).
- Circuito elettrico di comando in bassa tensione.
Low-voltage electric control panel.

CARATTERISTICHE VERSIONE "AI"
FEATURES FOR "AI" VERSION

- Touch panel "AI" di ultima generazione con display da 5" a colori, visibile da lontano e con angolo di visuale ottimo da ogni posizione. La macchina ha al suo interno un processore di ultima generazione in grado di memorizzare fino a 99 ricette con l'utilizzo di 20 lavorazioni e 30 ingredienti.
"AI" touch control panel of the latest generation with a 5" color display, visible from afar and with an excellent viewing angle from every position. The machine has a state-of-the-art processor that can store up to 99 recipes using 20 processes and 30 ingredients.
- Otto lingue selezionabili
Eight selectable languages
- Alimentazione elettrica: V. 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta)
Power supply: 400V/3/50 Hz (different voltage upon request)
- Connessione WI-FI eLAN
WI-FI and LAN connection

DIMENSIONI
DIMENSIONS

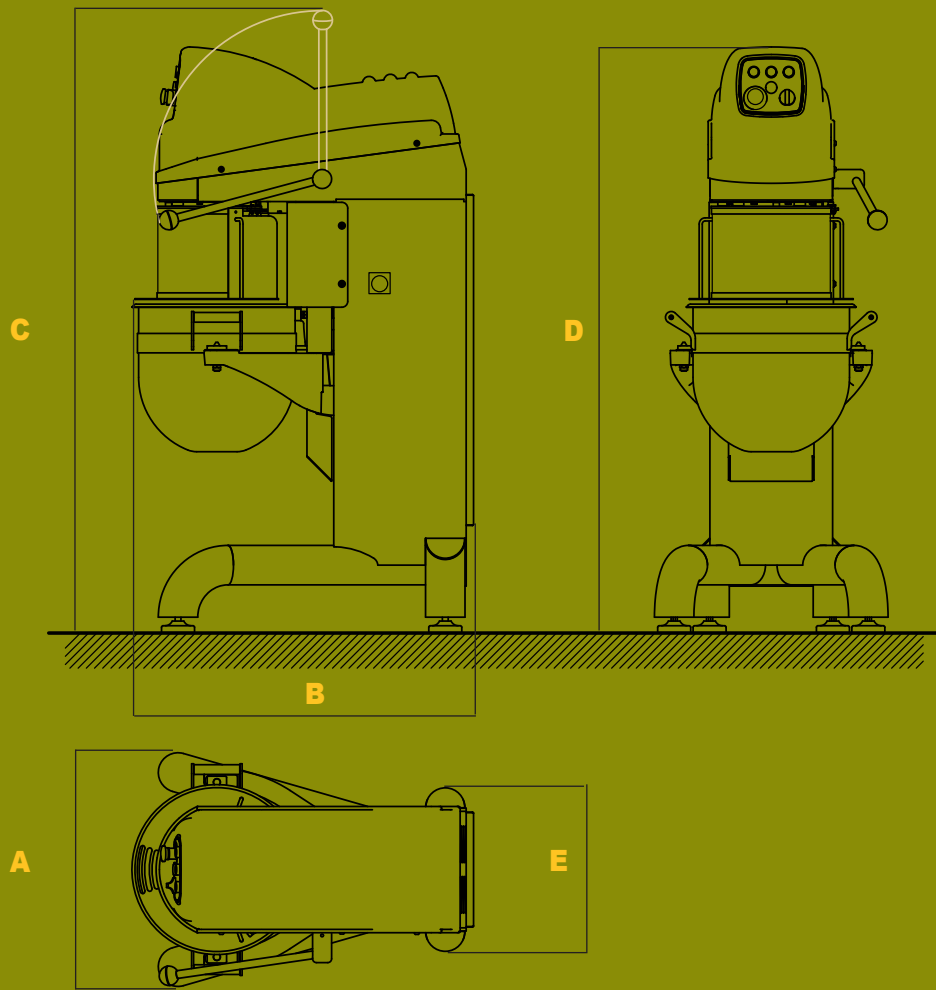


Table with 8 columns: Dati Tecnici / Technical Features, SATURNE 3, 20, 40, 60, 20, 40, 60. Rows include Capacity, Installed power, Max absorbed power, Electric heating system, Mass, and Plug coupling.

■ N.B.: Con i modelli VRV, poiché dotati di inverter, è necessario installare un interruttore differenziale - Classe A /
■ IMPORTANT NOTE: With VRV models, as equipped with inverter, it is necessary to install a circuit-breaker - Class A

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762

MESCOLATORE PLANETARIO
PLANETARY MIXER

SATURNE 3



Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) - I

Tel. +39 0444 419777
sales@esmach.com
www.esmach.com



TECNOLOGIA TECHNOLOGY

I **Saturne 3** sono mescolatori planetari di nuova generazione che rappresentano l'evoluzione e lo sviluppo dell'affermato modello Saturne, avvalendosi di miglioramenti, innovazioni e messe a punto apportati alla parte meccanica, all'ergonomia ed alla funzionalità d'impiego.

I Saturne sono versatili e destinati a pasticcerie, panifici artigianali, laboratori alimentari, cucine industriali.

Saturne 3 are a new generation planetary mixers that represent the evolution and development of the successful model Saturne, making use of improvements, innovations and fine tunings made to the mechanical part, to the ergonomics and to the use functionality.

Saturne 3 are modern and versatile machines, designed for pastry, artisan bakeries, food workshops, industrial kitchens.

20 40 60

La gamma **Saturne 3** è declinata in 3 modelli - da 20 litri, 40 litri e 60 litri d'impasto - che, grazie agli utensili intercambiabili, possono essere impiegati per la lavorazione di svariati tipi di creme, miscele e paste di diversa densità e consistenza oltre a prodotti di gastronomia come salse e maionese.

Saturne 3 range comes in 3 models - 20 L dough capacity, 40 L and 60 L - that, thanks to the interchangeable tools, can be used to process all types of creams, mixtures and doughs of different density and consistency in addition to delicatessen products such as sauces and mayonnaise.



PREGI STRENGTHS

Lid: coperchio vasca in materiale plastico trasparente adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e sicurezza. Lid rotativo di nuova concezione, facilmente asportabile e dotato di un'ampia apertura per l'aggiunta di ingredienti.

Lid: transparent bowl lid for food contact, newly designed turnable lid, easy to remove and washable, furnished with a wide opening to add ingredients.

Innesto dell'utensile di nuovo tipo, a baionetta, rapido e intuitivo. Possibilità di disimpegnare la vasca con utensile montato

A new type of **tool connection**, bayonet type, quick and intuitive. Possibility to disengage the bowl without removing the tool.

Aggancio della vasca di nuovo tipo, semplice, rapido e sicuro, privo di leve di bloccaggio.

New type of bowl hooking, simple, fast and secure, without locking levers.

Sollevamento e discesa della vasca manuali, con leva ergonomica, opportunamente bilanciata per ridurre al minimo lo sforzo dell'operatore.

Manual bowl up-down movement with ergonomic handle, balanced to minimize operator's effort.

CONFIGURAZIONI CONFIGURATIONS

I Saturne 3, sono disponibili in 4 diverse configurazioni:

4 possible configurations for Saturne 3:

Saturne 3 - EM



- a tre velocità di lavoro
- comando elettromeccanico
- modalità di lavoro con timer
- three-working speeds
- electromechanical control panel
- working mode with timer

Saturne 3 - EL 3V



- a tre velocità di lavoro
- comando elettronico
- modalità di lavoro con timer o manuale
- three-working speeds
- electronic control panel
- working mode with timer or manual

Saturne 3 - VRV



- a velocità variabile in continuo (con inverter)
- comando elettronico
- modalità di lavoro con timer o manuale
- stepless variable speed (with inverter)
- electronic control panel
- working mode with timer or manual

Saturne 3 - VRV "AI"



- a velocità variabile in continuo (con inverter)
- comando elettronico touch "AI"
- modalità di lavoro con timer o manuale
- stepless variable speed (with inverter)
- "AI" touch control panel
- working mode with timer or manual



OPTIONS



- Struttura inox
Stainless steel structure
- Spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio
Beater and spiral supplied in stainless steel instead of aluminium
- Utensile gancio, in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel hook tool
- Vasca supplementare
Additional bowl
- Riscaldatore elettrico
Electric heater
- Carrellino porta-vasca
Bowl-holder mini trolley
- Kit di riduzione capacità composto da: assieme vasca inox adattata, frusta fili inox, spatola alluminio o inox, spirale alluminio o inox.
Capacity reduction kit composed by: adapted stainless steel bowl unit, stainless steel whisk, aluminium or stainless steel beater, aluminium or stainless steel spiral.

Kit disponibili / Available kit:

- Kit 10 litri / liters - Saturne 3 20 and 40 L
- Kit 20 litri / liters - Saturne 3 40 and 60 L
- Kit 40 litri / liters - Saturne 3 60 L



Gancio in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel hook



Frusta a fili inox
Stainless steel whisk



Spatola in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel beater



Spirale in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel spiral