

eurodib

M30AETL



Achieve superior mixing performance with Eurodib's M30AETL Planetary Mixer. Designed for professional kitchens, this mixer combines durability and precision to handle a wide range of batters and creams with ease. Featuring 3 speed settings, it ensures consistent results for bakeries, restaurants, and catering operations.

FEATURES

- Robust design built for heavy-duty in professional kitchens.
- 30-quarts capacity with 3 speed settings to prepare multiple recipes.
- User-friendly controls ensure simple and efficient operation.
- Durable construction guarantees long-term reliability.
- Exceptional value with quality assurance for professional results.
- This mixer is **NOT** suited for mixing bread or pizza dough.




PARTS AND
LABOR

CAPACITY CHART

| | |
|---------------|---------------------|
| Bowl size: | 32 qt. (30 L) |
| Egg whites: | 1.5 qt. (1.4 L) |
| Marshmallow: | 2.2 lb (1 kg) |
| Cake batter: | 22 lb (10 kg) |
| Cookie dough: | 17.5 lb (8 kg) |
| Bread dough: | NOT SUITABLE |
| Pizza dough: | NOT SUITABLE |

SPECIFICATIONS

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Power: | 110 V, 1500 W, 16 A, 5-20P |
| Capacity: | 30 qt. (28 L) |
| Bowl depth: | 15.5" (39 cm) |
| Bowl diameter: | 15" (38 cm) |
| Mixing speed: | 65/102/296 rpm |
| Max. kneading cap: | 22 lb/h (9 kg/h) |
| Dimensions: | |
| Length: | 26.4" (67 cm) |
| Width: | 22.6" (57 cm) |
| Height: | 41.3" (105 cm) |

Connection: 
(110 V)

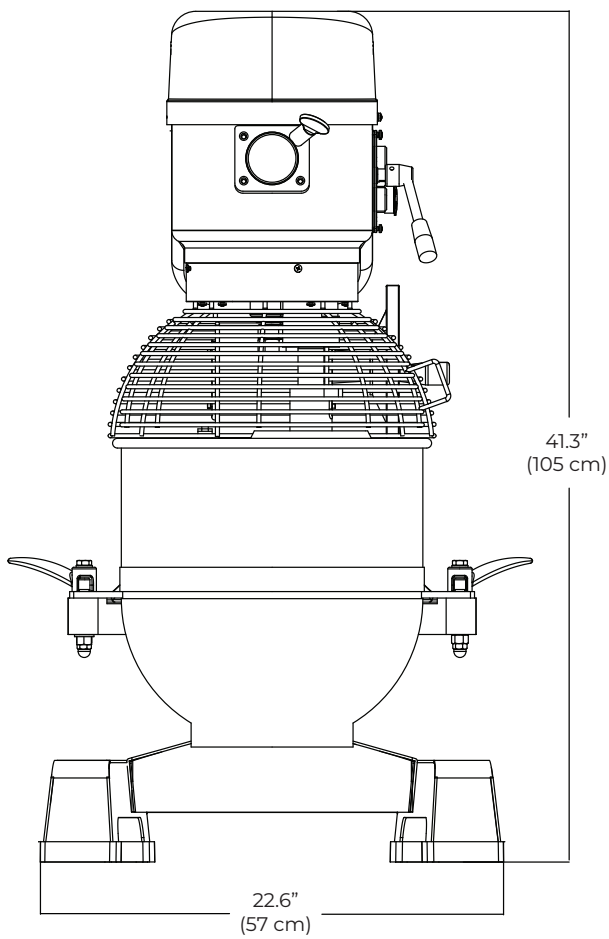
| | |
|----------------------|-----------------|
| Net weight: | 425 lb (192 kg) |
| Shipping dimensions: | |
| Length: | 48" (121 cm) |
| Width: | 40" (101 cm) |
| Height: | 54" (137 cm) |
| Shipping weight: | 510 lb (231 kg) |

Included accessories

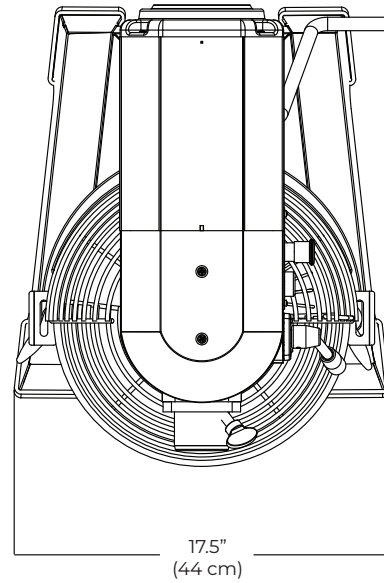
- Bowl
- Spiral hook
- Whip
- Beater



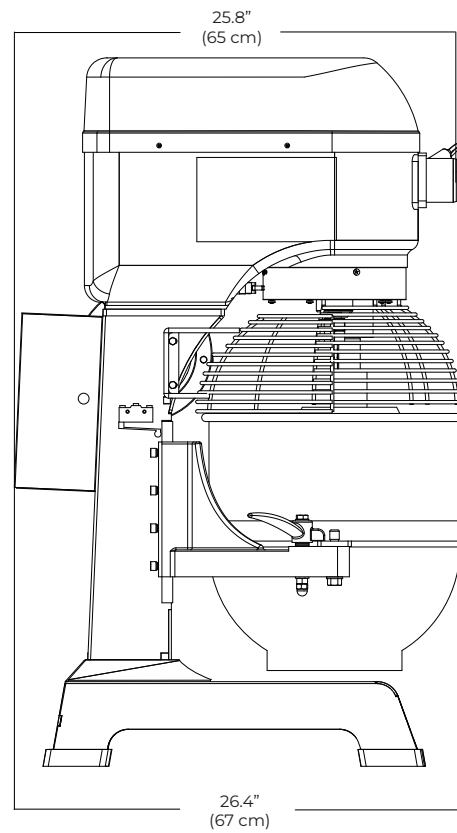
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



eurodib

M30AETL



Obtenez un résultat supérieur avec le mélangeur planétaire Eurodib M30AETL. Conçu pour les cuisines professionnelles, il allie durabilité et précision pour aisément travailler une grande variété de pâtes et de crèmes. Grâce à ses 3 vitesses, il assure des résultats constants pour les boulangeries, les restaurants et les services traiteurs.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception robuste, idéale pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
- Capacité de 30 pintes/3 vitesses pour préparer plusieurs recettes.
- Commandes intuitives pour une utilisation simple et efficace.
- Construction durable garantissant une fiabilité à long terme.
- Valeur exceptionnelle avec une assurance qualité pour des résultats professionnels.
- Ce mélangeur ne convient **PAS** pour la préparation de pâte à pain ou à pizza.




PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

TABLEAU DES CAPACITÉS

| | |
|------------------|------------------------|
| Format du bol : | 32 pte (30 L) |
| Blancs d'œufs : | 1,4 pte (1,5 L) |
| Guimauve : | 2,2 lb (1 kg) |
| Pâte à gâteau : | 22 lb (10 kg) |
| Pâte à biscuit : | 17,5 lb (8 kg) |
| Pâte à pain : | NE CONVIENT PAS |
| Pâte à pizza : | NE CONVIENT PAS |

SPÉCIFICATIONS

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Puissance : | 110 V, 1500 W, 16 A, 5-20P |
| Capacité : | 30 pte (28 L) |
| Profondeur du bol : | 15,5 po (39 cm) |
| Diamètre du bol : | 15 po (38 cm) |
| Vitesse : | 65/102/296 rpm |
| Capacité maximale de pétrissage : | 22 lb/h (9 kg/h) |
| Dimensions : | |
| Longueur : | 26,4 po (67 cm) |
| Largeur : | 22,6 po (57 cm) |
| Hauteur : | 41,3 po (105 cm) |

Connexion : 
(110 V)

Poids net : 425 lb (192 kg)

Dimensions d'expédition :
Longueur : 48 po (121 cm)
Largeur : 40 po (101 cm)
Hauteur : 54 po (137 cm)

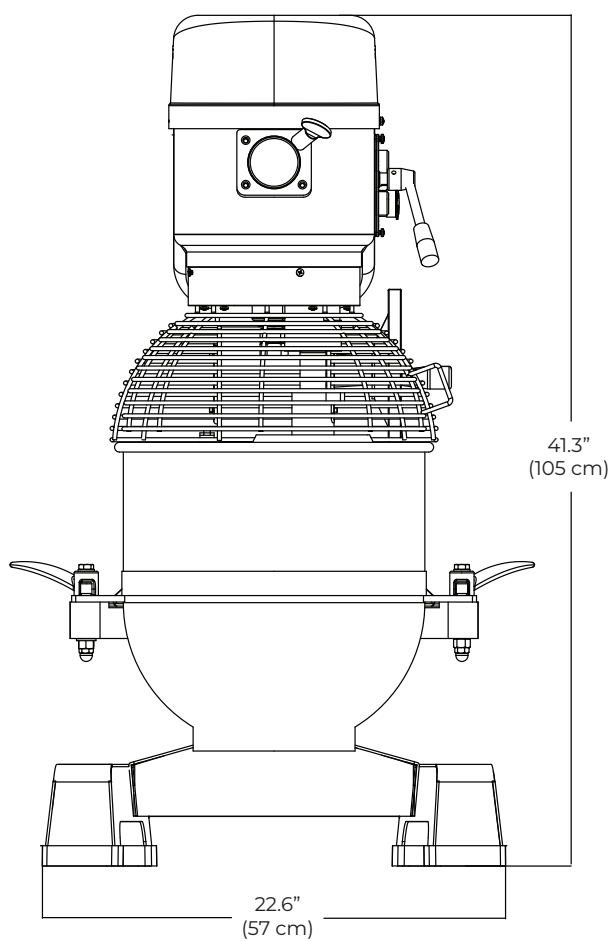
Poids d'expédition : 510 lb (231 kg)

Accessoires inclus

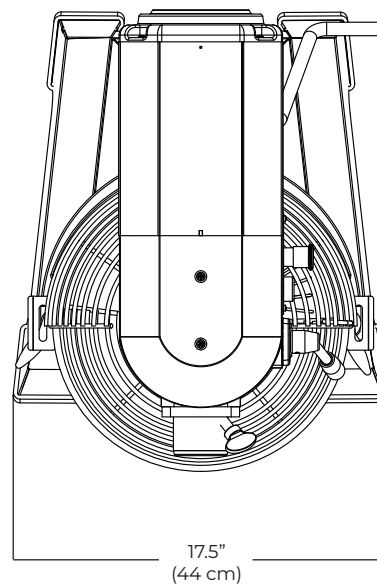
- Bol
- Crochet
- Fouet
- Batteur



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

