

eurodib

M60A220ETL



Power up your kitchen with Eurodib's M60A220ETL Planetary Mixer. Built for demanding, high-volume operations, this heavy-duty mixer delivers unmatched strength and precision for large-scale food preparation. Engineered for durability and efficiency, it is ideal for bakeries, restaurants, and catering businesses that require reliability, versatility, and consistent results.

FEATURES

- High-capacity design perfect for large-scale preparation
- Heavy-duty performance ensuring consistent results in demanding kitchens
- Precision mixing for superior texture and quality
- Ideal for bakeries, restaurants and catering operations requiring efficiency and versatility
- Compatible with #12 meat grinder attachment
- This mixer is suited for **occasionally** mixing bread or pizza dough



PARTS AND
LABOR

CAPACITY CHART

Bowl size:	63.5 qt. (60 L)
Egg whites:	2 qt. (1.9 L)
Marshmallow:	3.3 lb (1.5 kg)
Cake batter:	44 lb (20 kg)
Cookie dough:	29.5 lb (13.5 kg)
Bread dough:	
Flour:	26.5 lb (12 kg)
Dough*:	44 lb (20 kg)
Pizza dough:	
Flour:	26.5 lb (12 kg)
Dough**:	42 lb (19 kg)

*70% AR (Hydration ratio) ** 60% AR (Hydration ratio)

SPECIFICATIONS

Power:	220 V – 14 A – 3 PH
Watts:	2220/2800 W
Capacity:	60 qt. (56 L)
Bowl depth:	19" (48 cm)
Bowl diameter:	20" (50 cm)
Mixing speed:	73/109/143/216 rpm
Max. kneading cap:	44 lb/h (20 kg/h)
Dimensions:	
Length:	44.8" (114 cm)
Width:	28" (71 cm)
Height:	45.2" (115 cm)

Connection: 

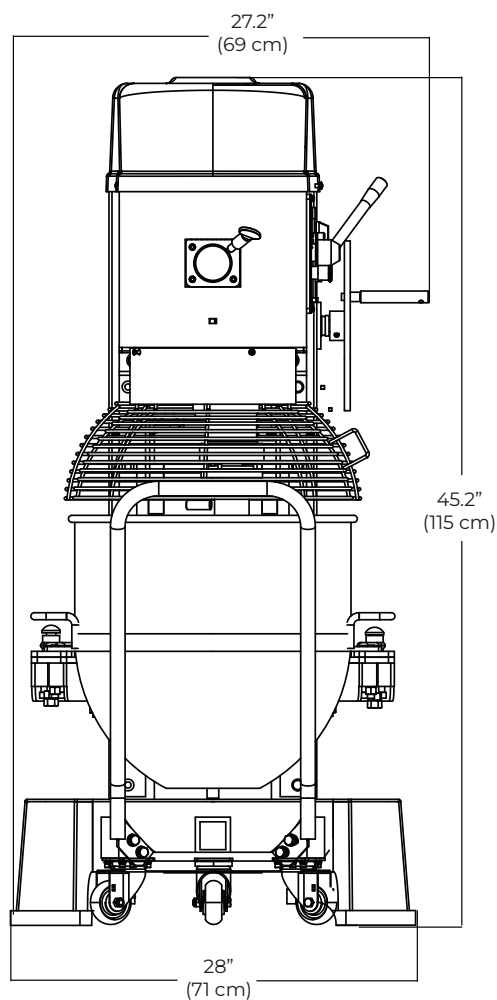
Net weight:	1078 lb (488 kg)
Shipping dimensions:	
Length:	45" (114 cm)
Width:	30" (76 cm)
Height:	63" (160 cm)
Shipping weight:	1285 lb (582 kg)

Included accessories

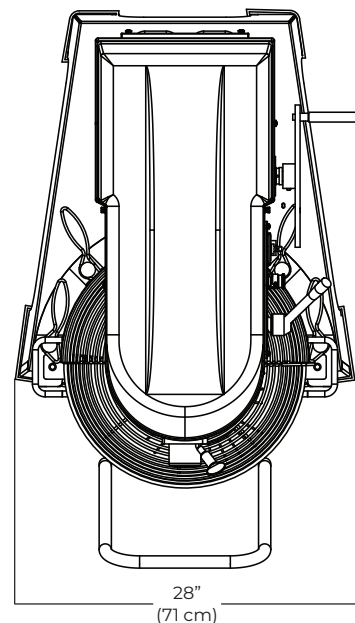
- Bowl
- Hook
- Beater
- Whip
- Trolley



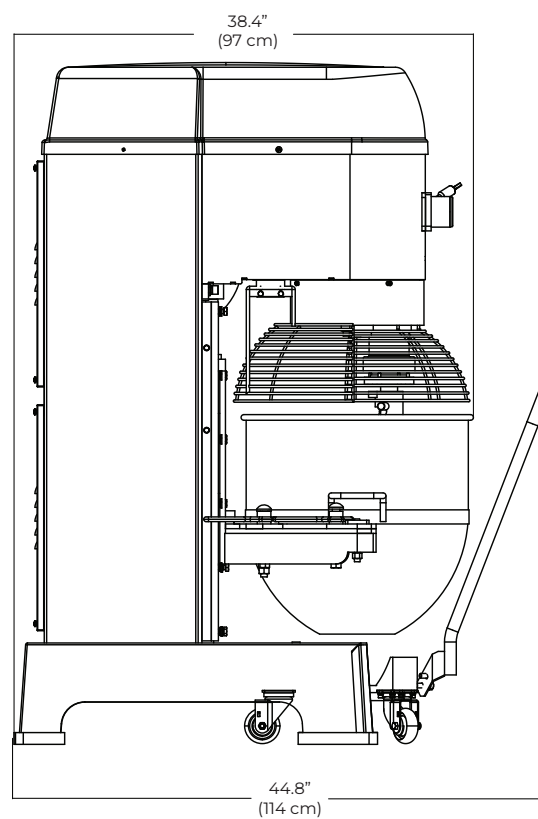
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



eurodib

M60A220ETL



Donnez de la puissance à votre cuisine avec le mélangeur planétaire Eurodib M60A220ETL. Conçu pour les opérations exigeantes à grand volume, ce mélangeur robuste offre une force et une précision inégalées pour la préparation alimentaire à grande échelle. Conçu pour la durabilité et l'efficacité, il est idéal pour les boulangeries, les restaurants et les services de traiteur qui recherchent fiabilité, polyvalence et résultats constants.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception compacte idéale pour les petites cuisines.
- La capacité de refroidissement rapide garantit la sécurité alimentaire et la préservation de la qualité.
- Commandes intuitives pour une utilisation facile.
- Construction durable garantissant une fiabilité à long terme.
- Convient aux établissements de petite et moyenne taille.
- Compatible avec le hachoir à viande n° 12.
- **À l'occasion**, ce mélangeur peut servir à préparer de la pâte à pain ou à pizza.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

TABLEAU DES CAPACITÉS

Format du bol : 63,5 pte (60 L)

Blancs d'œufs : 2 pte (1,9 L)

Guimauve : 3,3 lb (1,5 kg)

Pâte à gâteau : 44 lb (20 kg)

Pâte à biscuit : 29,5 lb (13,5 kg)

Pâte à pain :

Farine : 26,5 lb (12 kg)

Pâte* : 44 lb (20 kg)

Pâte à pizza :

Farine : 26,5 lb (12 kg)

Pâte** : 42 lb (19 kg)

*70 % AR (taux d'hydratation) **60 % AR (taux d'hydratation)

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 220 V – 10 A – 3 PH

Watts : 2200/2800 W

Capacité : 60 pte (56 L)

Profondeur du bol : 19 po (48 cm)

Diamètre du bol : 20 po (50 cm)

Vitesse : 73/109/143/216 rpm

Capacité maximale de pétrissage :
44 lb/h (20 kg/h)

Dimensions :

Profondeur : 44,8 po (114 cm)

Largeur : 28 po (71 cm)

Hauteur : 45,2 po (115 cm)

Connexion : 

Poids net : 1078 lb (488 kg)

Dimensions d'expédition :

Longueur : 45 po (114 cm)

Largeur : 30 po (76 cm)

Hauteur : 63 po (160 cm)

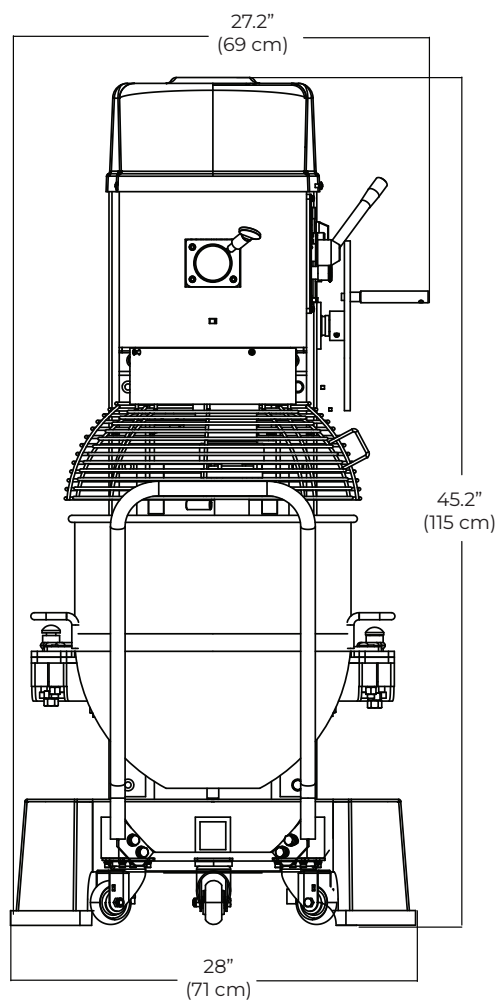
Poids d'expédition : 1285 lb (582 kg)

Accessoires inclus

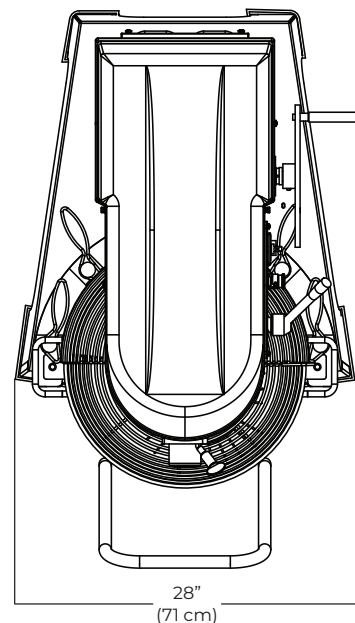
- Bol
- Crochet
- Batteur
- Fouet
- Chariot



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

