

# 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 #22 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)

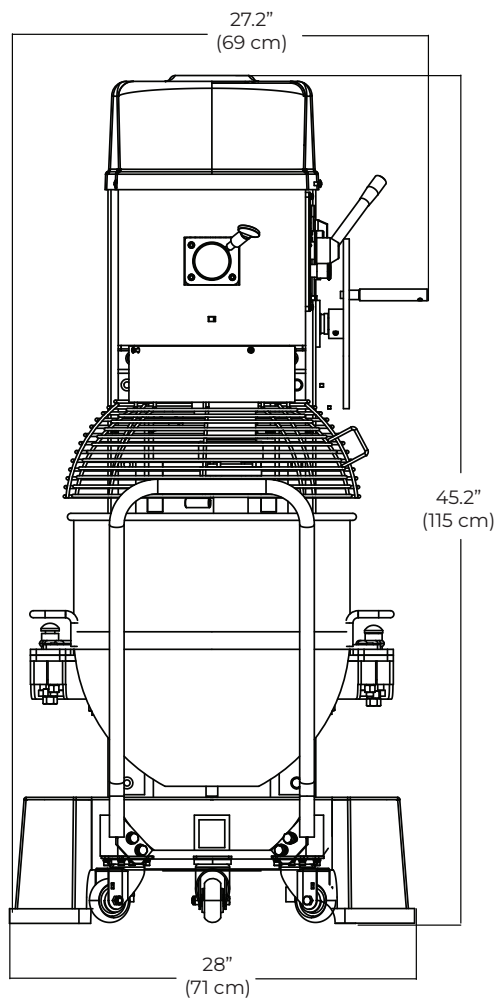
Shipping weight: 1285 lb (582 kg)

### Included accessories

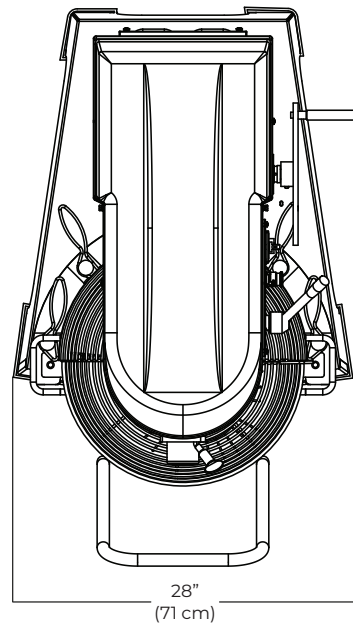
- Bowl
- Hook
- Beater
- Whip
- Trolley



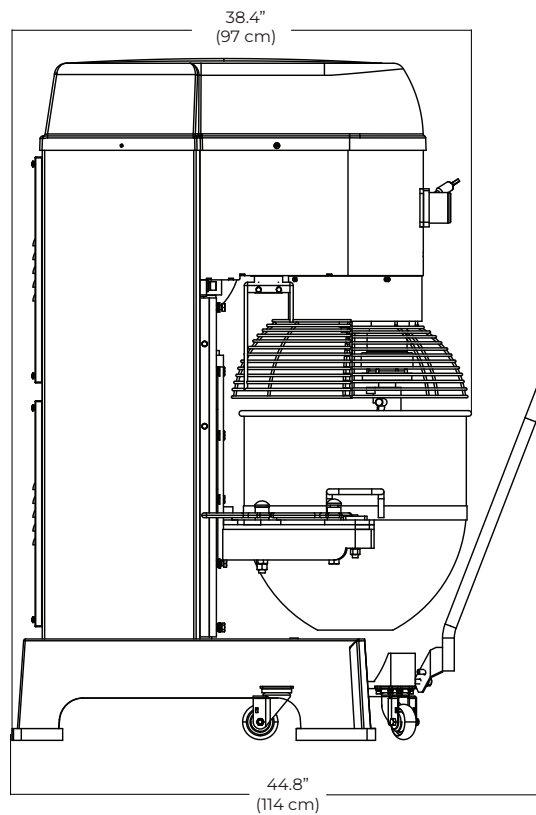
**FRONTAL VIEW**



**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° 22.
- **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

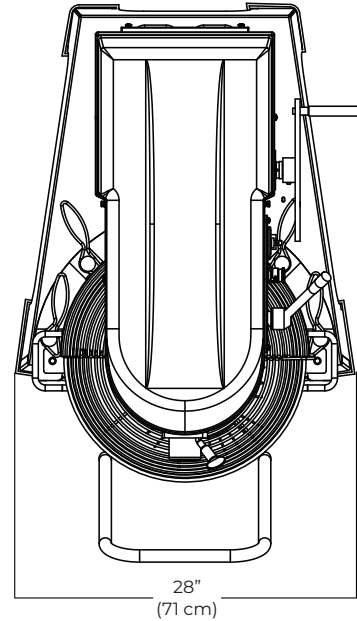
Puissance :	220 V – 10 A – 3 PH
Watts :	2200/2800 W
Capacité :	60 pte (56 L)
Profondeur du bol :	19 po (48 cm)
Diamètre du bol :	20 po (50 cm)
Vitesse :	73/109/143/216 rpm
Capacité maximale de pétrissage :	44 lb/h (20 kg/h)
Dimensions :	
Profondeur :	44,8 po (114 cm)
Largeur :	28 po (71 cm)
Hauteur :	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

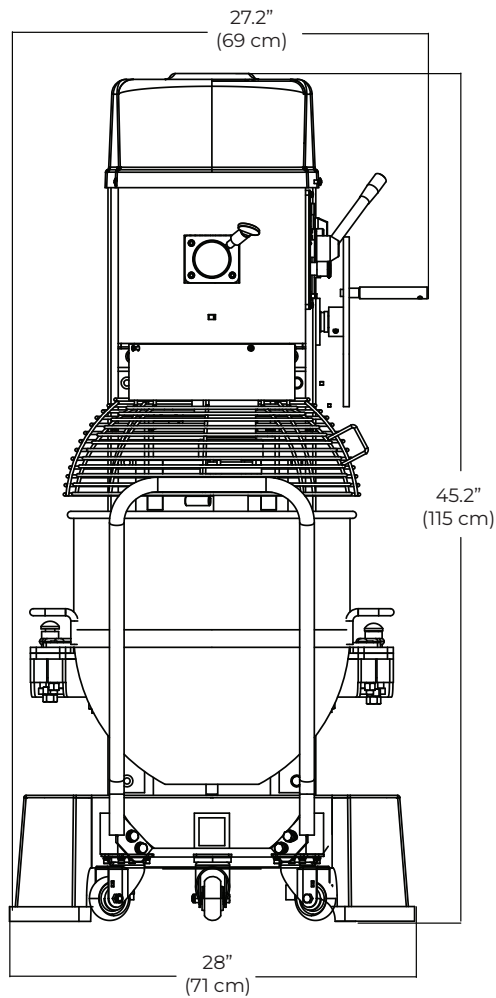
- Bol
- Crochet
- Batteur
- Fouet
- Chariot



**VUE DE DESSUS**



**VUE AVANT**



**VUE DE CÔTÉ GAUCHE**

