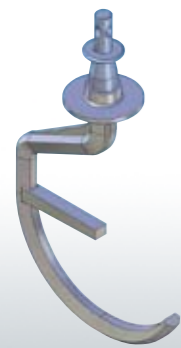
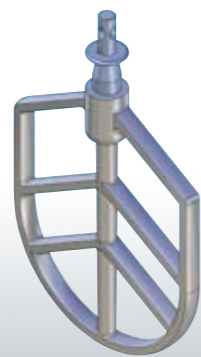


DOTAZIONE DI SERIE/STANDARD EQUIPMENT

GANCIO/Hook



SPATOLA/Spatula

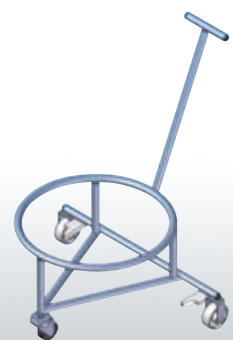


FRUSTA A FILI FINI/Thin Wire Whisk



OPTIONAL/OPTIONAL

CARRELLO PORTA VASCA/Bowl Holder Rack



FRUSTA A FILI GROSSI/Thick Wire Whisk



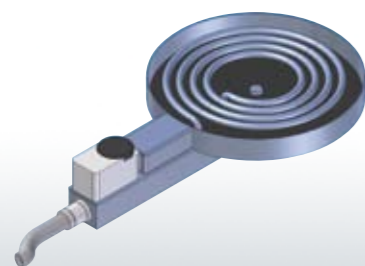
SPIRALE/Spiral



RASCHIATORE/Scraper

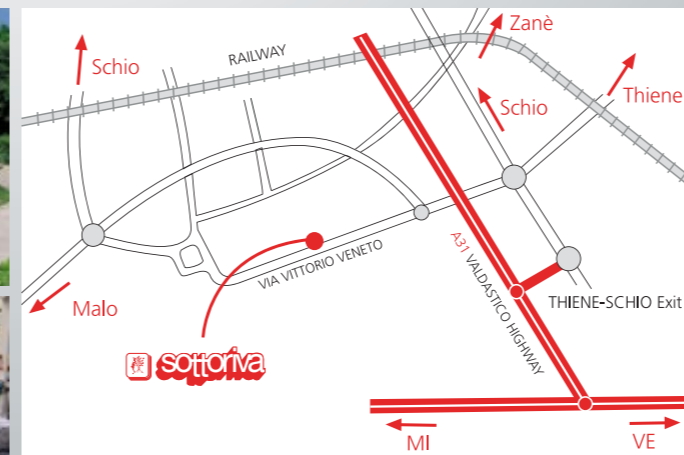


DISPOSITIVO DI RISCALDAMENTO ELETTRICO
Electrical Heating Device



OPTIONALS DISPONIBILI: utensile a spirale, frusta a fili grossi, dispositivo di riscaldamento, carrello porta vasca*, raschiatore* e struttura in acciaio inox.
* Disponibili solo su alcuni modelli.

OPTIONALS AVAILABLE: spiral tool, thick wire whisk, electrical heating device, bowl holder trolley*, scraper* and stainless steel structure.
* Available just for some models.



SOTTORIVA S.p.A. Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (Vicenza) ITALIA
Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155 - E-mail: sottoriva@sottoriva.com - P.IVA 00768890246 - www.sottoriva.com

3527540620



MESCOLATORE PLANETARIO / PLANETARY MIXER

QUICK
80-A

QUICK
60

QUICK
60-A

QUICK
40

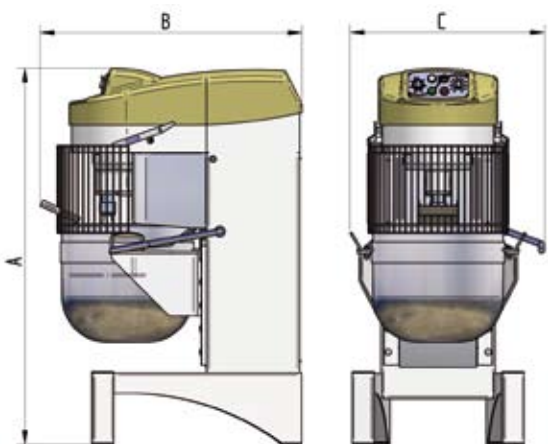
QUICK
30

QUICK
30-B

QUICK
20-B



QUICK 80-A **QUICK 60** **QUICK 60-A** **QUICK 40** **QUICK 30** **QUICK 30-B** **QUICK 20-B**


OPTIONALS

In dotazione vengono forniti tre utensili da lavoro: frusta a fili fini, spatola e gancio.

Equipped with three beaters: thin wire whisk, spatula and hook.

MESCOLATORE PLANETARIO / PLANETARY MIXER
MESCOLATORE PLANETARIO


E' una macchina solida e di pratico funzionamento. Dispone di una vasta gamma di velocità variabili mediante potenziometro. Protezione antinfortunistica in acciaio inox costruita per una facile pulizia e dotata di un imbocco che permette l'aggiunta degli ingredienti, durante la lavorazione, senza il fermo macchina. La vasca viene abbassata e sollevata tramite leva nei modelli manuali e tramite selettore nei modelli automatici (QUICK 60/A, 80/A). Disponibili 2 versioni da banco: QUICK 20 B, QUICK 30 B. Quest'ultimo è disponibile anche nella versione a colonna mod. QUICK 30.

PLANETARY MIXER


Heavy duty and easy to use machine. A large range of speeds variable through potentiometer are available. Stainless steel safety guard designed for an easy cleaning. Equipped with appropriate opening for addition of ingredients during operation without stopping the machine. The bowl can be lifted and lowered by a lever in the manual models and by selector in the automatic models (QUICK 60/A, 80/A). Two bench type models are available: QUICK 20B and QUICK 30 B. This last one is available also in the column model QUICK 30.

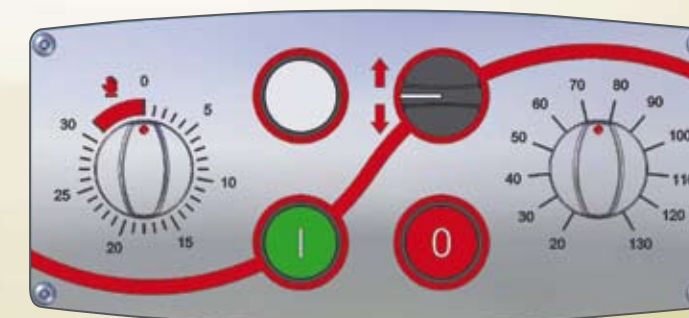
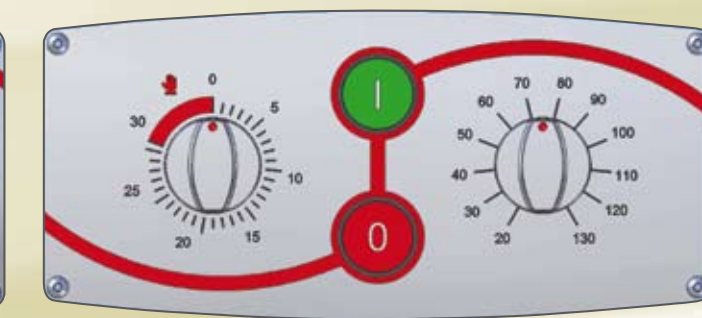

MODELLO INOX/INOX MODEL

CARATTERISTICHE TECNICHE/TECHNICAL FEATURES

MOD.	Potenza Motori Motors Power	Volume Vasca in Litri Bowl Volume Lt	Dimensioni Dimensions (Axbxc)	Massa Macchina Machina Mass	Massa con Imballo Mass with Packing
QUICK 20B	1,1 Kw	20l	944 x 700 x 489	110 Kg	125 Kg
QUICK 30B	1,1 Kw	30l	944 x 700 x 529	115 Kg	130 Kg
QUICK 30	1,8 Kw	30l	1310 x 908 x 645	190 Kg	215 Kg
QUICK 40	1,8 Kw	40l	1310 x 908 x 645	195 Kg	220 Kg
QUICK 60	4 Kw	60l	1451 x 1010 x 749	290 Kg	320 Kg
QUICK 60A	4 Kw - 0,18 Kw	60l	1451 x 1010 x 678	295 Kg	320 Kg
QUICK 80A	4 Kw - 0,18 Kw	80l	1451 x 1010 x 678	295 Kg	330 Kg

OPTIONALS

MOD.	Frusta Fili Grossi Thick Wire Whisk	Spirale Spiral	Dispositivo di Riscaldamento Elettronico Electrical Heating Device	Carrello Porta Bacinella Trolley For Bowl	Raschiatore Bacinella Bowl Scraper
QUICK 20B	●	●	●		
QUICK 30B	●	●	●		
QUICK 30	●	●	●		
QUICK 40	●	●	●	●	
QUICK 60	●	●	●	●	●
QUICK 60A	●	●	●	●	●
QUICK 80A	●	●	●	●	●

PANNELLO COMANDI/CONTROL PANEL

VERSIONE AUTOMATICA/AUTOMATIC VERSION

VERSIONE MANUALE/MANUAL VERSION