

PLANETARIE

PLANETARY MIXERS





Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizzagroup esporta in più di 70 paesi nel mondo ed è in grado di offrire un range completo di strumenti per la ristorazione professionale, sia essa da asporto o laboratorio semi-industriale.

Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici o a gas Pizzagroup un must per ogni pizzeria, prodotti pensati per semplificare il processo lavorativo ed ottimizzare il consumo energetico, garantendo sempre alta produttività, affidabilità e massime prestazioni.

Oltre ad una vasta scelta di forni Pizzagroup propone attrezzature ed utensili professionali per la preparazione e la lavorazione della pizza, che ti permetteranno di lavorare in modo veloce, igienico e sicuro durante tutte le fasi di esecuzione, fino al servizio finale.

Pizzagroup è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizzagroup exports to more than 70 countries worldwide. It provides a comprehensive equipment range for professional catering facilities, both takeaways and semi-industrial kitchens.

Practicality and user-friendliness are the two key ingredients that make Pizzagroup electric and gas ovens a must in any pizzeria. All products are designed to simplify workflows and optimise energy consumption, ensuring outstanding productivity, reliability and performance at all times.

In addition to a vast selection of ovens, Pizzagroup provides professional equipment and utensils to prepare and process pizzas: these let you work quickly, hygienically and safely at every stage, all the way to final serving.

Pizzagroup is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

PLANETARIE

PLANETARY MIXERS

Fino a 40 litri di capacità, le nostre planetarie riescono a performare nel tempo richiedendo solo 230V. Sono utilissime per gli specialisti della pasticceria e dei panificati. Disponibili con vasche di varie dimensioni, timer di lavoro e controlli elettromeccanici. Estremamente versatili e multifunzionali grazie ai numerosi accessori in dotazione come fruste, racchette e ganci.

With a capacity up to 40 litres, our planetary mixers provide long-lasting performance yet consume just 230 V. They are particularly suitable for pastry and bread-making specialists. Available with bowls of various sizes, timers and electromechanical controls. Extremely versatile and multi-functional thanks to numerous supplied accessories such as whisks, paddles and hooks.



CON CAPACITÀ
DI LAVORO
DA 5 A 40 LT

MIX CAPACITY
FROM 5
TO 40 LITRES



SPEED M

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES



Vasche con capacità di lavoro da 5 a 40 litri.
Bowls with mix capacity from 5 to 40 litres.



Accessori inclusi: frusta, gancio e racchetta.
Accessories included: whisk, hook and paddle.



Con timer di lavoro e controlli elettromeccanici.
With timer and electro-mechanical controls.



Griglia di protezione per la massima sicurezza.
Protective grill for maximum safety.



Basamento in ghisa, per una maggiore stabilità.
Cast iron base for greater stability.



Performante nel tempo richiedendo solo 230 V.
Long-lasting performance, consumption just 230 V.

7 MODELLI

7 MODELS



5 L PL5
L 38 D 24 H 38



7 L PL7-D
L 46 D 34 H 52

Note
Versione digitale con timer.
Digital version with timer.



10 L PL10
L 47 D 45 H 60



20 L PL20
L 54 D 49 H 78

40 L PL40
L 42 D 72 H 64

30 L PL30
L 57 D 51 H 81

Note
PL10 - PL20 - PL30 - PL40:
3 velocità/3 speeds.

ACCESSORI INCLUSI

ACCESSORIES
INCLUDED



PL10 - PL20 - PL30 - PL40
includono un kit composto
da: **gancio, racchetta e frusta.**
PL10 - PL20 - PL30 - PL40
include a kit consisting of:
hook, racket and whisk.



GANCIO
HOOK



RACCHETTA
RACKET



FRUSTA
WHISK





THREE PHASE

MODE		RATED SPEED (RPM)	20
RATED VOLTAGE (V)	3~	MAXIMUM CAPACITY (L)	50
RATED INPUT (W)	1100	PROTECTIVE ENCLOSURE	
SER. NO.	51597-087		

PREPARARE,
CUOCERE,
SERVIRE.

PREPARE,
COOK,
SERVE.

I NOSTRI
PRODOTTI

FORNI DECK A GAS
FORNI DECK ELETTRICI
FORNI A TUNNEL
SPIRAL MIXER
PLANETARIE
SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI
DILAMINATRICI
PIZZA PRESS
AFFETTATRICI
TAGLIA VERDURE
MIXER
UTENSILI

OUR
PRODUCTS

GAS DECK OVENS
ELECTRIC DECK OVENS
TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXERS
PLANETARY MIXERS
DIVIDERS
ROUNDERS
DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESSES
SLICERS
VEGETABLE CUTTERS
MIXERS
TOOLS

Pizza Group Srl
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com



Somec SpA è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.

Qualità costruttiva italiana.

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec Group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified.

Italian construction quality.



Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Le nostre planetarie sono uno strumento utilissimo per tutti gli specialisti della pasticceria. Disponibili con fruste, racchette e ganci.

Our planetary mixers are a very useful tool for all pastry specialists. Available with whisks, rackets and hooks.