






COMIDA
by **zanolli**



SELENE®
20 - 40 - 60

-  Mescolatrici Planetarie
-  Planetary Mixers
-  Melangeurs Planetaire
-  Planetenrührwerke
-  Batidoras

SELENE® 20 - 40 - 60

Mescolatrici Planetarie • Planetary Mixers • Melangeurs Planetaires • Planetenrührwerke • Batidoras

Le mescolatrici planetarie SELENE® sono macchine di notevoli prestazioni, particolarmente indicate per prodotti dolciari ed alimentari, ma anche per prodotti cosmetici e chimici. Studiate appositamente per piccole e medie produzioni, offrono notevoli doti di robustezza e praticità unite ad un basso costo di esercizio.

GB The planetary mixers SELENE® are high-performance appliances particularly suitable for pastry, food, chemical products and cosmetics. Expressly designed for small to medium production capacity, these sturdy and user-friendly mixers have a low running cost.

F Les mélangeurs planétaires SELENE® sont des machines à hautes performances, particulièrement indiquées pour produits de pâtisserie et alimentaires, mais aussi pour produits cosmétiques et chimiques. Expressément conçues pour des productions petites-moyennes, ces machines sont robustes, pratiques et aux coûts d'emploi très réduits.

D Die Planetenrührwerke SELENE® sind Maschinen mit sehr hohen Leistungen, die nicht nur für Süßwaren und Lebensmittel, sondern auch für kosmetische und chemische Produkte geeignet sind. Speziell für kleine/durchschnittliche Produktionskapazität geplant, sind diese Maschinen steif und praktisch und arbeiten zu sehr niedrigen Betriebskosten.

E Las mezcladoras planetarias SELENE® son máquinas de notables prestaciones, particularmente indicadas para productos de confitería y alimenticios, como también para productos cosméticos y químicos. Especialmente estudiadas para pequeñas y medias producciones, son bastante robustas y prácticas además con un bajo costo de ejercicio.



Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

- Le mescolatrici SELENE® 20, 40 e 60 sono disponibili in tutte e tre le versioni con motori a differenti velocità (2 velocità per la SELENE® 20 e tre velocità per la SELENE® 40 e 60) oppure nella versione con variatore elettronico di velocità.

- GB The planetary mixers SELENE® 20, 40 and 60 are available in a version with motors having different speeds (2 speeds for SELENE® 20 and 3 speeds for Selene 40 and 60) or in a version with electronic speed variator.
- F Les mélangeurs SELENE® 20, 40 et 60 sont disponibles dans la version avec moteurs à plusieurs vitesses (2 vitesses pour SELENE® 20 et 3 vitesses pour Selene 40 et 60) ou dans la version avec variateur électronique de vitesse.
- D Die Planetenrührwerke SELENE® 20, 40 und 60 können mit Motoren zu zwei oder drei Geschwindigkeiten (2 Geschwindigkeiten bei SELENE® 20 und eine dritte Geschwindigkeit bei Selene 40 und 60) oder mit elektronischem Geschwindigkeitsregler, geliefert werden.
- E Las mezcladoras SELENE® 20, 40 e 60 están disponibles en la versión con motor a diferentes velocidades (2 velocidades para la SELENE® 20 y 3 velocidades para las Selene 40 y 60) o en la versión con cambiador electrónico de velocidad.

- Il quadro comandi, posto frontalmente, comprende anche un temporizzatore che consente di programmare il ciclo di lavoro.

- GB The frontal control panel houses a timer to programme the work cycle.
- F Le tableau de commande, placé frontalement, est pourvu d'un temporisateur permettant de programmer le cycle de travail.
- D Die Schalttafel ist mit einem Zeitregler zur Programmierung des Arbeitszyklus versehen.
- E El cuadro comandos, puesto frontalmente, comprende también un temporizador que permite la programación del ciclo de trabajo.

- Gli alberi ruotano su cuscinetti a sfere particolarmente adatti a sostenere le più alte sollecitazioni.

- GB Shafts rotate on ball bearings suitable to endure the heaviest stress.
- F Les arbres tournent sur des roulements à billes particulièrement indiqués pour répondre aux sollicitations les plus fortes.
- D Die Wellen drehen sich auf Kugellagern, die für höchste Beanspruchungen geeignet sind.
- E Los ejes giran sobre cojinetes a esfera, particularmente aptos para soportar las más altas aceleraciones.

- La protezione mobile è conforme alle normative di sicurezza ed ogni qualvolta sollevata aziona un microinterruttore che provoca l'arresto automatico della macchina.

- GB The moveable protection guard complies with the safety regulations: its lifting operates a micro-switch which in turn automatically stops the machine.
- F La protection mobile est conforme aux normes de sécurité: son soulèvement actionne un micro-interrupteur qui arrête immédiatement la machine.
- D Das bewegliche Schutzgehäuse entspricht den Sicherheitsvorschriften: sein Heben betätigt einen Mikroschalter zum automatischen Stopp der Maschine.
- E La protección móvil es conforme a las normativas de seguridad y cada vez que se alza acciona un microinterruptor que determina la detención automática de la máquina.

- La macchina poggia su quattro antivibranti in gomma che garantiscono un'ottima stabilità ed una ridottissima rumorosità.

- GB The machine rests on four rubber vibration mounts that guarantee an optimum stability and a very reduced noise.
- F La machine repose sur quatre supports antivibratoires en caoutchouc garantissant une stabilité optimale et un fonctionnement silencieux.
- D Die Maschine sitzt auf vier schwingungsdämpfenden Gummistützen, die eine gute Stabilität und einen sehr geräuschlosen Betrieb garantieren.
- E La máquina se apoya sobre cuatro antivibradores de goma que otorgan una óptima estabilidad y máxima reducción de ruidos.



Dettaglio pannello di controllo

Detail control panel - Détail tableau de commande - Detail der Schalttafel - Detalle panel de control



Variatore elettronico/Inverter

Electronic variator/Inverter
Variateur électronique/Inverter
Elektronischer Wandler/Inverter
Variador electrónico/Inverter



2/3 velocità

2/3 speeds
2/3 vitesse
2/3 Geschwindigkeiten
2/3 velocidades



Selene® 60



Selene® 40



Selene® 20

Accessori in dotazione:

una vasca in acciaio inossidabile, un frusta a fili fini, una spatola, un gancio.

Optional: spirale in alluminio per impasto e frusta a fili grossi (eccetto SELENE® 20).

GB **Standard equipment:** A stainless steel bowl, a thin-wire whisk, a flat beater, a kneading hook.

Optional: aluminium kneading spiral tool and a thick-wire whisk (not available for SELENE® 20).

F **Accessoires en dotation standard:**

Une cuve d'acier inox, un fouet aux fils fins, une spatule, un bras mélangeur.

En option: spirale en acier inox et fouet aux fils gros (sauf pour le modèle SELENE® 20).

D **Standardausstattung:** Ein Edelstahlkessel, ein Schneebesen mit Feindrahten, ein flacher Schläger, ein Knetarm.

Option: Edelstahlknetspirale und Schneebesen mit Großdrahten (für SELENE® 20 nicht verfügbar).

E **Accesorios en dotación:** Una recipiente en acero inoxidable, un batidor a hilos finos, una espátula, un gancho.

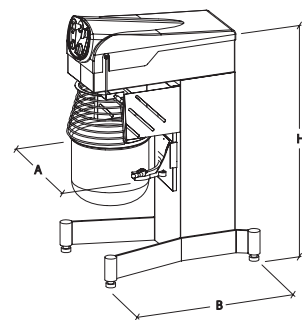
Opcional: espiral en aluminio para mezcla y batidor a hilos gruesos (excepto la SELENE® 20).

Uso utensili Use of the tools Emploi des outils Verwendung der Zubehöre Uso de los accesorios	Prodotti Products Produits Produkte Productos	SELENE 20	SELENE 40	SELENE 60	Velocità Speed Vitesse Geschwindigkeit Velocidad
	BIANCO D'UOVO (1Lt=30 Uova) Egg's white (1lt=30 Eggs) - Blanc D'oeuf (1lt=30 Oeufs) Eiweiß (1lt=30 OEier) - Clara de huevo (1lt= 30 huevos)	2,5 lt	6 lt	8 lt	MAX
	PANNA MONTATA - CREMA Whipped Cream - Creme Fouettee Schlagsahne - Nata batida - Crema	8 lt	18 lt	24 lt	MAX
	MAIONESE (LT. OLIO) Mayonnaise (Lt. Oil) - Mayonnaise (Lt. Oil) Mayonnaise (Lt. Öl) - Mayonesa (lt aceite)	6 lt	14 lt	18 lt	MAX
	PURE' DI PATATE Mashed Potatoes - Purée De Pommes De Terre Kartoffelpüree - Puré de patatas	10 kg	20 kg	30 kg	MEDIUM MINIMUM
	BASE PER DOLCI/BISCOTTI Base For Cakes/biscuits - Base Pour Gateaux/biscuits Basis für Torten/Kekse - Base para dulces/galletitas	8 kg	18 kg	24 kg	MEDIUM MINIMUM
	IMPASTO PER PANE (55% ACQUA) Dough for bread (55% Water) - Pâte Pour Pain (55% Eau) Teig für Brot (55% Wasser) - Masa para pan (55% de agua)	7 kg	16 kg	21 kg	MINIMUM
	IMPASTO PER PIZZA (50% ACQUA) Dough for Pizza (50% Water) Pâte Pour Pizza (50% Eau) Teig für Pizza (50% Wasser) - Masa para pizza (50% de agua)	5,5 kg	13 kg	17 kg	MINIMUM
	IMPASTO PER PIZZA (40% ACQUA) Dough for Pizza (40% Water) Pâte Pour Pizza (40% Eau) Teig für Pizza (40% Wasser) - Masa para pizza (40% de agua)	4,5 kg	10 kg	14 kg	MINIMUM
	PAN DI SPAGNA - PASTA BRISE'É Plum Cake - Sponge Cake Plum Cake - Pâte Brisée Plum Cake - Biskuit Bizcochuelo - Pasta Brisè	12 kg	27 kg	36 kg	MAX MINIMUM

**Accessori
Equipment - Accessoires - Ausstattung
Accesorios**



TIPO type tipo Typ type	DIMENSIONI dimensions dimensions Abmessungen dimensions AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente Schüsselabmessungen dimensions cuve cm	VELOCITÀ speed velocidades Geschwindigkeiten vitesse	PESO weight peso Gewicht poids kg	POTENZA power potencia Leistung puissance Kw
SELENE 20	55 x 71 x 134	Ø 31x30 (20 l)	2	120	0,8
SELENE 20 VAR	55 x 71 x 134	Ø 31x30 (20 l)	(*)	120	1,1
SELENE 40	70 x 98 x 150	Ø 41x39 (40 l)	3	235	1,5
SELENE 40 VAR	70 x 98 x 150	Ø 41x39 (40 l)	(*)	235	2,2
SELENE 60	72 x 103 x 159	Ø 46x41 (60 l)	3	250	2,2
SELENE 60 VAR	72 x 103 x 159	Ø 46x41 (60 l)	(*)	250	3



(*) = Variatore elettronico/inverter - Electronic variator/Inverter - Variateur électronique/Inverter - Elektronischer Wandler/Inverter - Variador electrónico/Inverter

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications • Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles • Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticceria, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread
37060 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it