

# eurodib

## M30AETL220



Achieve superior mixing performance with Eurodib's M30AETL Planetary Mixer. Designed for professional kitchens, this mixer combines durability and precision to handle a wide range of batters and creams with ease. Featuring 3 speed settings, it ensures consistent results for bakeries, restaurants, and catering operations.

### FEATURES

- Robust design built for heavy-duty in profesional kitchens.
- 30-quarts capacity with 3 speed settings to prepere multiple recipes.
- User-friendly controls ensure simple and efficient operation.
- Durable construction guarantees long-term reliability.
- Exceptional value with quality assurance for professional results.
- This mixer is **NOT** suited for mixing bread or pizza dough.



PARTS AND  
LABOR

### CAPACITY CHART

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Bowl size:    | 32 qt. (30 L)       |
| Egg whites:   | 1.5 qt. (1.4 L)     |
| Marshmallow:  | 2.2 lb (1 kg)       |
| Cake batter:  | 22 lb (10 kg)       |
| Cookie dough: | 17.5 lb (8 kg)      |
| Bread dough:  | <b>NOT SUITABLE</b> |
| Pizza dough:  | <b>NOT SUITABLE</b> |

### SPECIFICATIONS

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Power:             | 220 V, 1500 W, 8 A, 6-20P |
| Capacity:          | 30 qt. (28 L)             |
| Bowl depth:        | 15.5" (39 cm)             |
| Bowl diameter:     | 15" (38 cm)               |
| Mixing speed:      | 65/102/296 rpm            |
| Max. kneading cap: | 22 lb/h (9 kg/h)          |
| Dimensions:        |                           |
| Length:            | 26.4" (67 cm)             |
| Width:             | 22.6" (57 cm)             |
| Height:            | 41.3" (105 cm)            |

Connection:   
(220 V)

Net weight: 425 lb (192 kg)

Shipping dimensions:  
Length: 48" (121 cm)  
Width: 40" (101 cm)  
Height: 54" (137 cm)

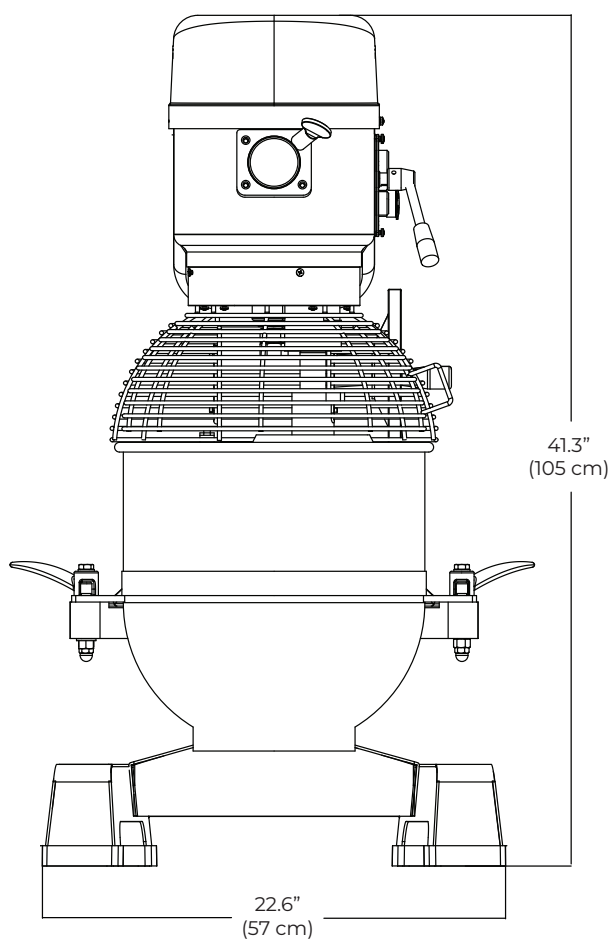
Shipping weight: 510 lb (231 kg)

### Included accessories

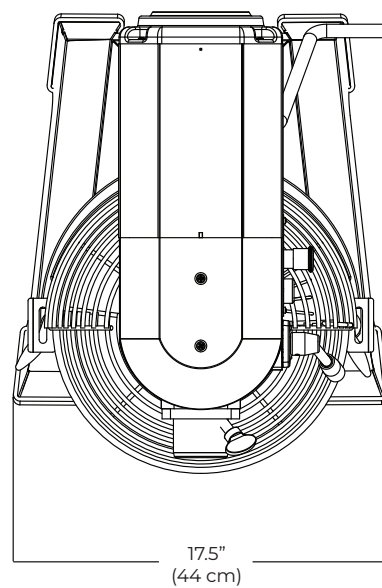
- Bowl
- Spiral hook
- Whip
- Beater



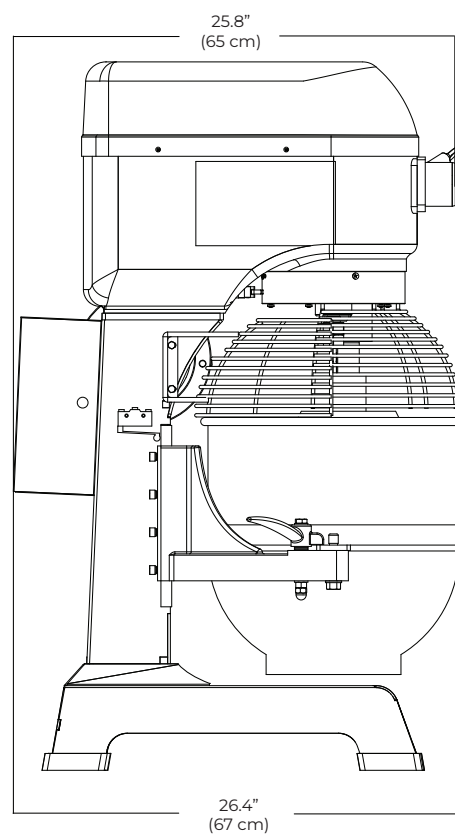
**FRONTAL VIEW**



**TOP VIEW**



**LEFT VIEW**



# eurodib

## M30AETL220



Obtenez un résultat supérieur avec le mélangeur planétaire Eurodib M30AETL. Conçu pour les cuisines professionnelles, il allie durabilité et précision pour aisément travailler une grande variété de pâtes et de crèmes. Grâce à ses 3 vitesses, il assure des résultats constants pour les boulangeries, les restaurants et les services traiteurs.

### CARACTÉRISTIQUES

- Conception robuste, idéale pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
- Capacité de 30 pintes/3 vitesses pour préparer plusieurs recettes.
- Commandes intuitives pour une utilisation simple et efficace.
- Construction durable garantissant une fiabilité à long terme.
- Valeur exceptionnelle avec une assurance qualité pour des résultats professionnels.
- Ce mélangeur ne convient **PAS** pour la préparation de pâte à pain ou à pizza.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

### TABEAU DES CAPACITÉS

Format du bol : 32 pte (30 L)

Blancs d'œufs : 1,4 pte (1,5 L)

Guimauve : 2,2 lb (1 kg)

Pâte à gâteau : 22 lb (10 kg)

Pâte à biscuit : 17,5 lb (8 kg)

Pâte à pain : **NE CONVIENT PAS**

Pâte à pizza : **NE CONVIENT PAS**

### SPÉCIFICATIONS

Puissance : 220 V, 1500 W, 8 A, 6-20P

Capacité : 30 pte (28 L)

Profondeur du bol : 15,5 po (39 cm)

Diamètre du bol : 15 po (38 cm)

Vitesse : 65/102/296 rpm

Capacité maximale de pétrissage :  
22 lb/h (9 kg/h)

Dimensions :

Profondeur : 26,4 po (67 cm)

Largeur : 22,6 po (57 cm)

Hauteur : 41,3 po (105 cm)

Connexion :   
(220 V)

Poids net : 425 lb (192 kg)

Dimensions d'expédition :

Longueur : 48 po (121 cm)

Largeur : 40 po (101 cm)

Hauteur : 54 po (137 cm)

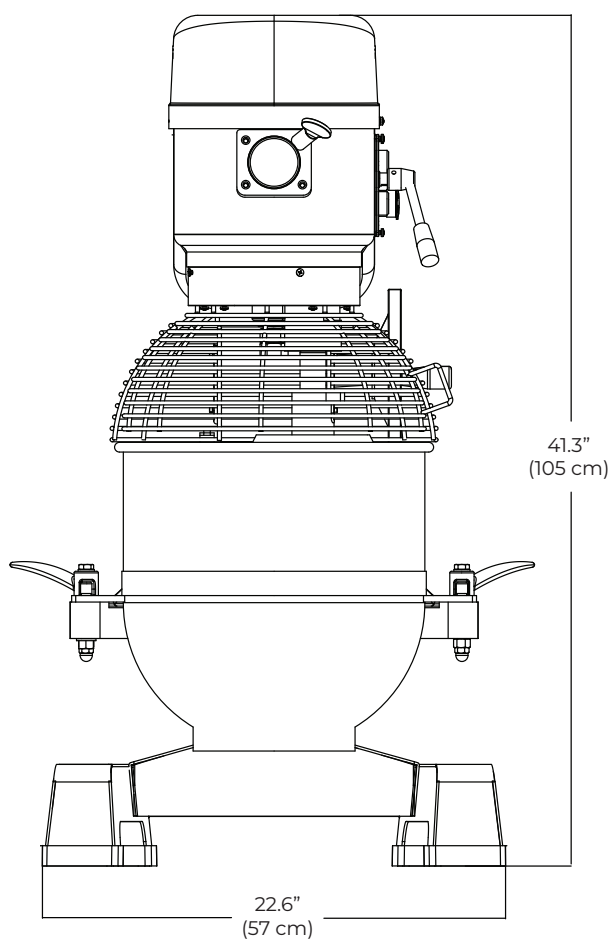
Poids d'expédition : 510 lb (231 kg)

### Accessoires inclus

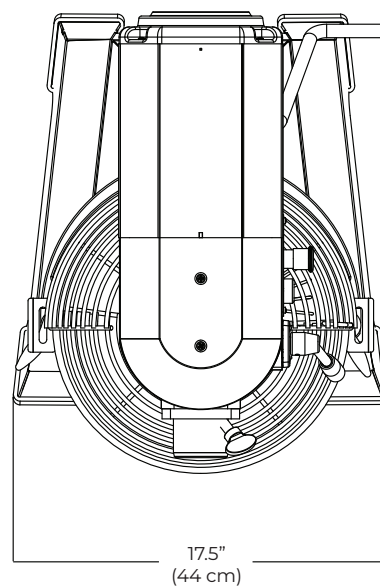
- Bol
- Crochet
- Fouet
- Batteur



**VUE AVANT**



**VUE DE DESSUS**



**VUE DE CÔTÉ GAUCHE**

