

eurodib

M40A220ETL



Experience unmatched mixing power with Eurodib's M40A220 Planetary Mixer. Engineered for professional kitchens, this mixer delivers exceptional performance and versatility for large-scale food preparation. Built for durability and efficiency, the M40A220 is the perfect solution for bakeries, restaurants, and catering operations that demand reliability and precision.

FEATURES

- 40-quart capacity ideal for high-volume production
- Heavy-duty design ensures durability and long-term reliability
- 3 speed setting for versatile mixing applications
- User-friendly control for simple and efficient operation
- Perfect for bakeries, restaurants and catering establishments
- Compatible with #12 meat grinder attachment
- This mixer is suited for **occasionally** mixing bread or pizza dough



PARTS AND
LABOR

CAPACITY CHART

Bowl size: 42 qt. (40 L)

Egg whites: 1.8 qt. (1.7 L)

Marshmallow: 3.3 lb (1.5 kg)

Cake batter: 35 lb (16 kg)

Cookie dough: 23 lb (10.5 kg)

Bread dough:

Flour: 17.5 lb (8 kg)

Dough*: 29.5 lb (13.5 kg)

Pizza dough:

Flour: 17.5 lb (8 kg)

Dough**: 29.5 lb (13.5 kg)

*70% AR (Hydration ratio) ** 60% AR (Hydration ratio)

SPECIFICATIONS

Power: 220 V – 1800 W – 8 A – 3 PH

Capacity: 40 qt. (37 L)

Bowl depth: 15.5" (39 cm)

Bowl diameter: 17.5" (44 cm)

Mixing speed: 96/168/306 rpm

Max. kneading cap: 26 lb/h (11 kg/h)

Dimensions:

Length: 27.4" (69 cm)

Width: 22.6" (57 cm)

Height: 41.3" (105 cm)

Connection:



Net weight: 540 lb (244 kg)

Shipping Dimensions:

Length: 47" (119 cm)

Width: 32" (81 cm)

Height: 61" (154 cm)

Shipping weight: 750 lb (340 kg)

Included accessories

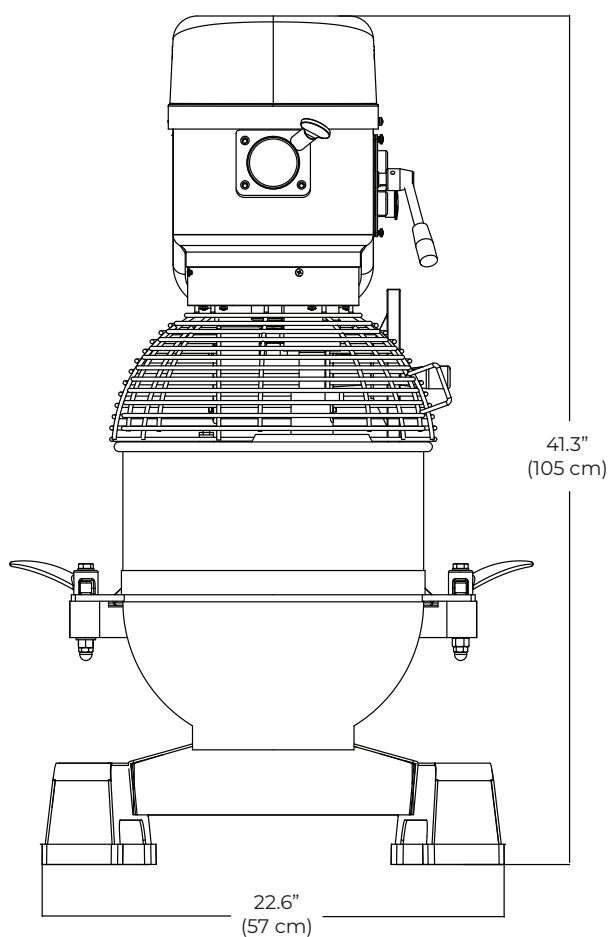
- Bowl
- Whip
- Beater
- Hook



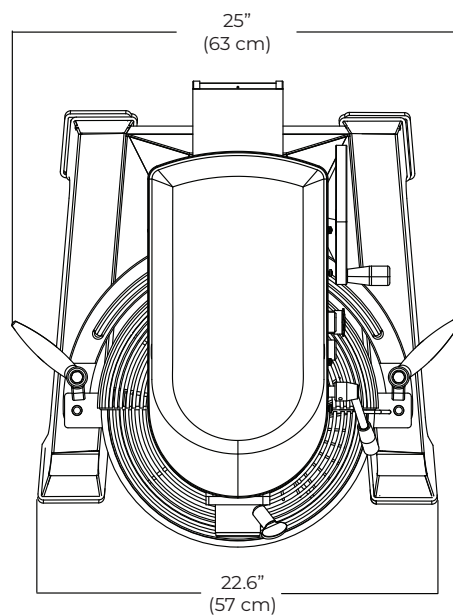
eurodib

M40A220ETL

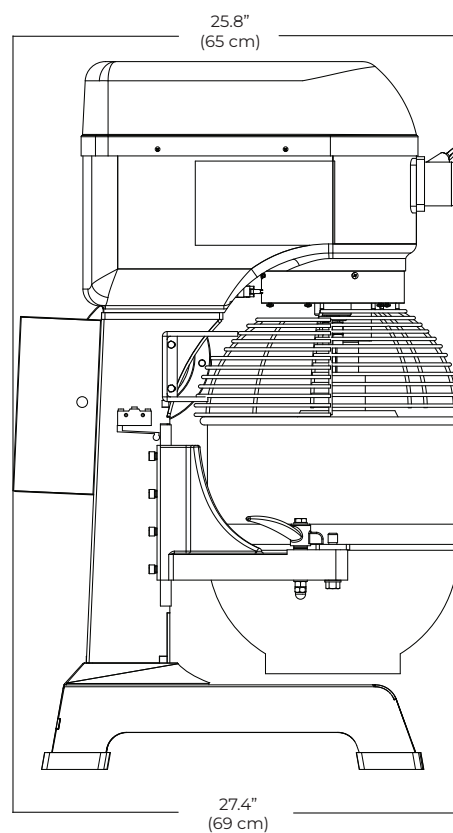
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



eurodib

M40A220ETL



Découvrez une puissance inégalée avec le mélangeur planétaire Eurodib M40A220. Conçu pour les cuisines professionnelles, ce mélangeur offre des performances exceptionnelles et une polyvalence idéale pour la préparation à grande échelle. Conçu pour la durabilité et l'efficacité, il est la solution parfaite pour les boulangeries, restaurants et services traiteurs qui exigent fiabilité et précision.

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de 40 pintes, idéale pour la production à grand volume.
- Conception robuste assurant durabilité et fiabilité à long terme.
- 3 vitesses permettant une polyvalence de mélange.
- Commandes simples et intuitives pour une utilisation efficace.
- Parfait pour les boulangeries et les restaurants à grand volume.
- Compatible avec le hachoir à viande n° 12.
- **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 : 42 pte (40 L)

Blancs d'œufs : 1,8 pte (1,7 L)

Guimauve : 3,3 lb (1,5 kg)

Pâte à gâteau : 35 lb (16 kg)

Pâte à biscuit : 23 lb (10,5 kg)

Pâte à pain :

Farine : 17,5 lb (8 kg)

Pâte* : 29,5 lb (13,5 kg)

Pâte à pizza :

Farine : 17,5 lb (8 kg)

Pâte** : 29,5 lb (13,5 kg)

*70 % AR (taux d'hydratation) ** 60 % AR (taux d'hydratation)

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 220V - 1800W - 8A - 3PH

Capacité : 40 pte (37 L)

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

Diamètre du bol : 17,5 po (44 cm)

Vitesse : 96/168/306 rpm

Capacité maximale de pétrissage :
26 lb/h (11 kg/h)

Dimensions :

Profondeur : 27,4 po (69 cm)

Largeur : 22,6 po (57 cm)

Hauteur : 41,3 po (105 cm)

Connexion : DIRECT
3PHASE

Poids net : 152 lb (68 kg)

Dimensions d'expédition :

Longueur : 47 po (119 cm)

Largeur : 32 po (81 cm)

Hauteur : 61 po (154 cm)

Poids d'expédition : 750 lb (340 kg)

Accessoires inclus

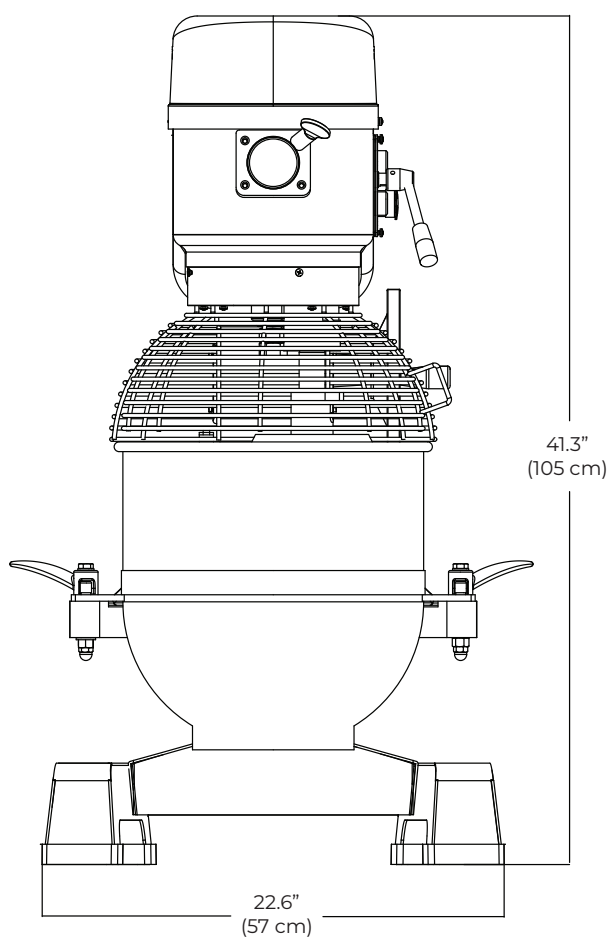
- Bol
- Crochet
- Fouet
- Batteur



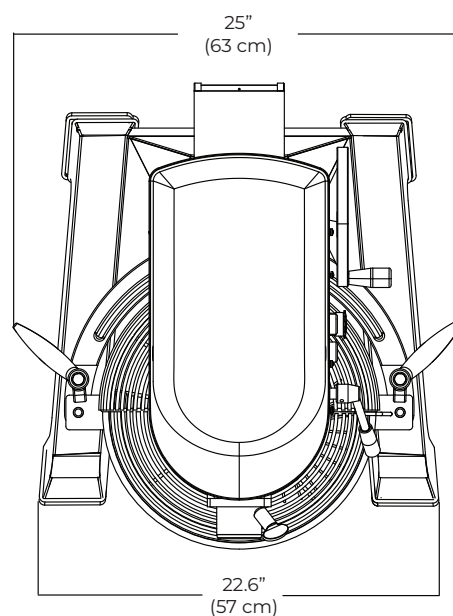
eurodib

M40A220ETL

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

