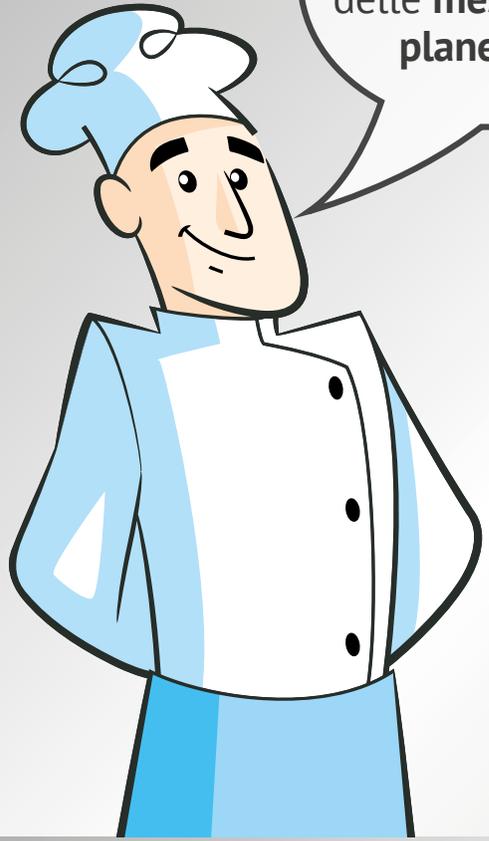




Vi presento la guida alla scelta delle **mescolatrici planetarie**



Mescolatrici planetarie

Robuste e affidabili, con capacità da 5 a 80 lt: progettate per garantire la piena sicurezza degli operatori.



Lo schermo di protezione (privo di BPA) e la griglia di protezione sono facilmente rimovibili per agevolare le operazioni di pulizia. Entrambi **lavabili in lavastoviglie** (20, 30, 40 lt)



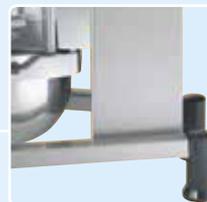
Il movimento planetario, la forma della vasca e degli utensili permettono di mescolare omogeneamente gli ingredienti evitando ogni tipo di spreco.

La gamma risponde ai più recenti requisiti di sicurezza e di igiene UNI EN 454:2015



Potente **motore asincrono***.
Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)
Timer da 0 a 59 minuti

*Motore universale per DMIX



Colonna in acciaio inox e piedini (in alcuni specifici modelli)



Più di 50 anni di esperienza nella progettazione ed innovazione delle mescolatrici planetarie

Guida alla scelta

	Modello	Litri vasca	Quantità minima di farina (kg)	Quantità massima di farina (kg)	Totale impasto* (kg)
	D-MIX	5,5	0,5	0,75	1,2
	BE5	5	0,5	1,5	2,5
	BE8	8	0,5	2,5	4
	XBE10	10	1	3,5	5
	XBE20	20	2	6	10
	XBE30	30	3	7	12
	MBE40	40	4	10	16

* Idratazione 60% di acqua

Electrolux Professional Spa
Viale Treviso , 15 – 33170 Pordenone
Tel. +39 0434 380437

Scopri la nostra gamma completa su www.ditosama.it



*Guarda i video tutorial
nel nostro sito*

Seguici su Facebook



La Società si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso. Le foto non hanno valore contrattuale.



BE5



BE8



XBE10



XBM20



XBE30



MBE40



BMX60



BMXE80

