

## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**600142 (DXBE10B)**

Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Elettronica - monofase

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Mescolatrice planetaria ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo, piedini e vasca da 10 litri in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 26 a 180 giri/m.). Schermo trasparente di protezione che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55. Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). Piedini regolabili per una maggiore stabilità. In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale che consente tutte le lavorazioni base: impastare ogni tipo di impasto, mescolare prodotti semi-liquidi, emulsioni e varie salse.
- In dotazione:
  - vasca da 10 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
- Variatore elettronico di velocità.
- Schermo di protezione estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca.
- Capacità max. farina: 3,5 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 10-50 coperti per servizio.
- Il dispositivo di rilevamento della vasca permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.

### Costruzione

- Modello da banco di dimensioni compatte.
- Corpo interamente in acciaio inox.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 10 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- 10 velocità, da 26 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Potenza: 750 watt.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

### Accessori inclusi

- 1 x Spatola per mescolatrice 10 lt PNC 653267
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 10 lt PNC 653268
- 1 x Frusta per mescolatrice 10 lt PNC 653269
- 1 x Vasca in acciaio inox per mescolatrice 10 lt PNC 653276



## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX.

### Accessori opzionali

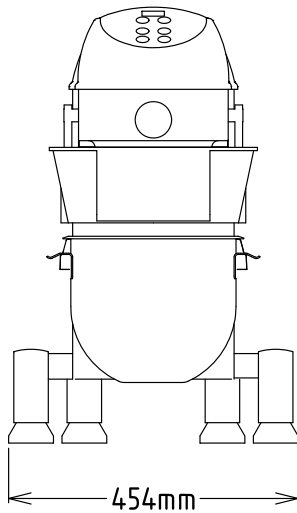
- Spatola per mescolatrice 10 lt PNC 653267
- Uncino a spirale per mescolatrice 10 lt PNC 653268
- Frusta per mescolatrice 10 lt PNC 653269
- Vasca in acciaio inox per mescolatrice 10 lt PNC 653276



Mescolatrice planetaria  
Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Fronte



### Elettrico

#### Tensione di alimentazione:

**600142 (DXBE10B)** 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

**Potenza installata max:** 0.75 kW

**Watt totali:** 0.75 kW

### Capacità

**Prestazioni (fino a):** 3.5 kg/ciclo

**Capacità** 10 Litre

### Informazioni chiave

**Dimensioni esterne, larghezza:** 454 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 606 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 700 mm

**Peso imballo:** 48 kg

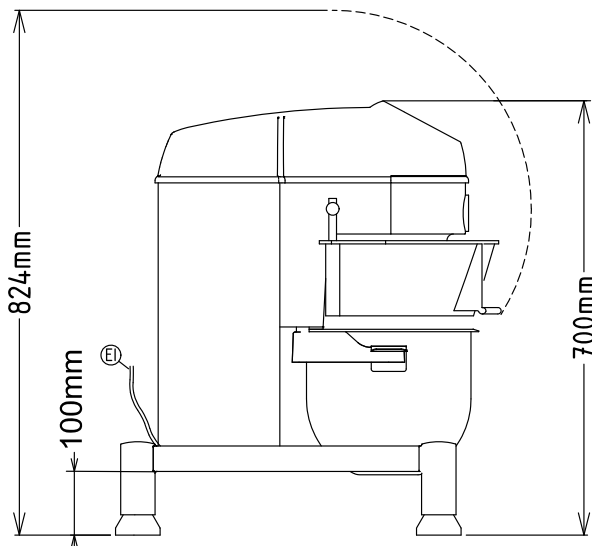
**Peso netto (kg):** 37

3.5 kg con Uncino a spirale

**Farina:**

**Chiare d'uovo:** 18 con Frusta

Lato



**EI** = Connessione elettrica

Alto

