



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, monofase.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600146 (DXBM20ABT)

Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori di tipo H. Meccanica - monofase

spirale

Descrizione

Articolo N° _____

Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 20 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione meccanica della velocità (8 livelli da 35 a 180 giri/min.). Lo schermo di protezione cieco, la griglia di protezione, sono facilmente estraibili per la pulizia. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55. Sistema planetario protetto da infiltrazioni d'acqua negli ingranaggi. 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). Pulsante accensione/spengimento. Piedini regolabili per una maggiore stabilità. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).

In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a

Approvazione: _____



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, monofase.

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 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
 - presa accessori (accessori non inclusi).
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, regolazione timer e display.
- Capacità max. farina: 6 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 50-150 coperti per servizio.
- Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata.
- Variatore meccanico di velocità.
- 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.
- Lo schermo di protezione privo di BPA copre il filo di acciaio inossidabile e limita le particelle di farina e polvere durante la panificazione e le operazioni di pasticceria.
- Scivolo estraibile per aggiungere ingredienti mentre la macchina lavora.

Costruzione

- Corpo in materiale anticorrosione.
- Modello da banco di dimensioni compatte.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 20 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 8 velocità da 35 a 180 giri/min selezionabili tramite leva mentre la macchina è in funzione, secondo l'utensile e la consistenza dell'impasto.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Potenza: 750 watt.
- Lo schermo di protezione e la struttura di filo di acciaio inossidabile sono entrambi estraibili per agevolare le operazioni di pulizia. Si possono lavare in lavastoviglie.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.



Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, monofase.

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



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, monofase.

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 20 lt PNC 650121
- 1 x Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt PNC 653114
- 1 x Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116

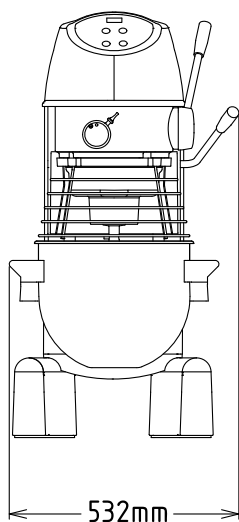
Accessori opzionali

- Vasca in inox per mescolatrice 20 lt PNC 650121
- Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 20 lt PNC 650122
- Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109
- Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt PNC 653114
- Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116
- Passapurea/passatutto con attacco tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm PNC 653187
- Tagliaverdura con attacco tipo H. Con espulsore (senza dischi). Trasmissione scollegabile. PNC 653225
- Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt PNC 653254
- Tavolo in acciaio con ripiano per mescolatrici planetarie da 20 lt PNC 653434
- Tritacarne 70 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta.. PNC 653720
- Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653721
- Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653722
- Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 4 piastre inox diam. fori 0, 3, 4.5 e 8mm. PNC 653723



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, monofase.

Fronte



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max: 0.75 kW
Watt totali: 0.75 kW

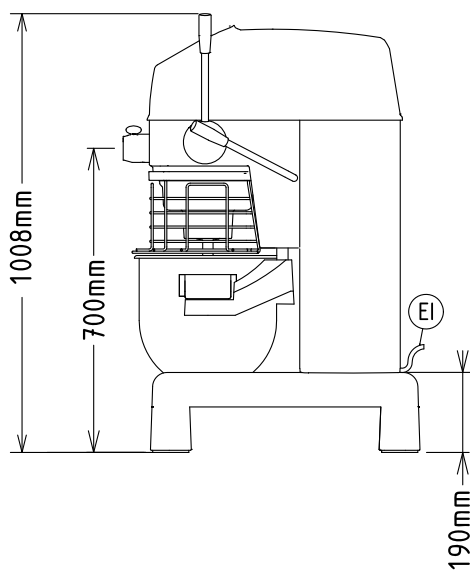
Capacità

Prestazioni (fino a): 6 kg/ciclo
Capacità: 20 litri

Informazioni chiave

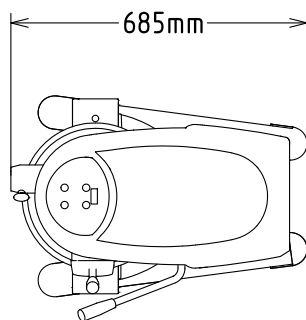
Dimensioni esterne, larghezza: 521 mm
Dimensioni esterne, profondità: 685 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1010 mm
Peso imballo: 94 kg
Peso netto (kg): 76
Farina: 6 kg con Uncino a spirale
Chiare d'uovo: 32 con Frusta

Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, monofase.

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

