



## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



**600147 (DXBM20ABT3)**

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 - trifase

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/spegnimento. 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, trifase.

### 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, trifase.

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



## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.

### 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

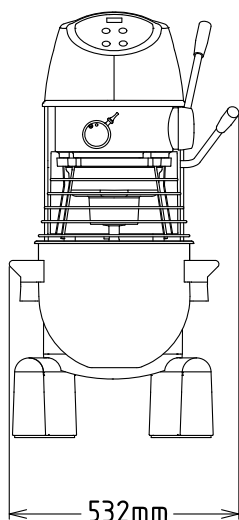
### Accessori opzionali

- 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 ☐

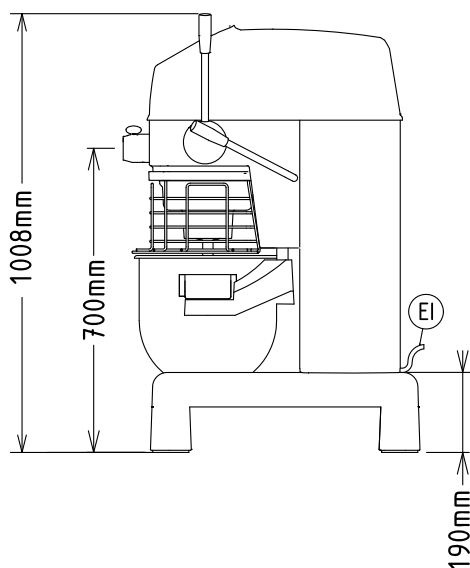


## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.

Fronte

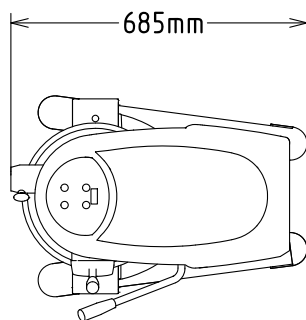


Lato



EI = Connessione  
elettrica

Alto



### Elettrico

<b>Tensione di alimentazione:</b>	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
<b>Potenza installata max:</b>	0.75 kW
<b>Watt totali:</b>	0.75 kW

### Capacità

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

### Informazioni chiave

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



Mescolatrice planetaria  
Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso