



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



600168 (DXBE30AB)

Mescolatrice planetaria 30 lt. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Elettronica - monofase

Descrizione

Articolo N°

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 30 litri in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 30 a 180 giri/min.). Lo schermo di protezione cieco, la griglia di protezione, sono facilmente estraibili per la pulizia. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti (che spegne la macchina a fine ciclo) 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. 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

spirale.

Approvazione: _____



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

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 30 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
 - presa accessori (accessori non inclusi).
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- Variatore elettronico di velocità.
- Capacità max. farina: 7 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 100-300 coperti per servizio.
- Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata.
- 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.
- 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

- Corpo in materiale anticorrosione.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 30 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 10 velocità, da 30 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).
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 1100 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 30 lt. Elettronica.

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



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 30 lt PNC 650123
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 30 lt PNC 653161
- 1 x Spatola per mescolatrice 30 lt PNC 653165
- 1 x Frusta per mescolatrice 30 lt PNC 653166

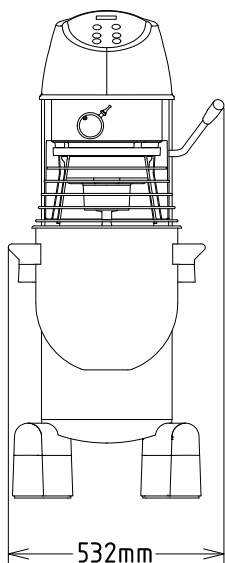
Accessori opzionali

- Vasca in inox per mescolatrice 30 lt PNC 650123 ☐
- Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt PNC 650124 ☐
- Kit riduzione 20 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt PNC 650125 ☐
- Uncino a spirale per mescolatrice 30 lt PNC 653161 ☐
- Spatola per mescolatrice 30 lt PNC 653165 ☐
- Frusta per mescolatrice 30 lt PNC 653166 ☐
- 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 30 lt PNC 653253 ☐
- Telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB) PNC 653552 ☐
- Carrello per vasca 30 litri (non può essere usato se installato il telaio kit ruote cod. 653552) PNC 653562 ☐
- 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 ☐

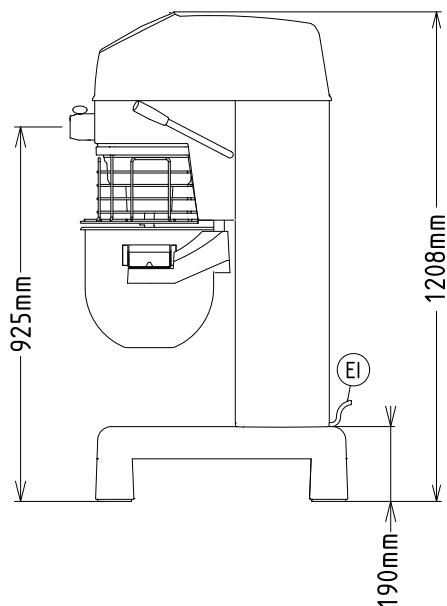
Mescolatrice planetaria

Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

Fronte

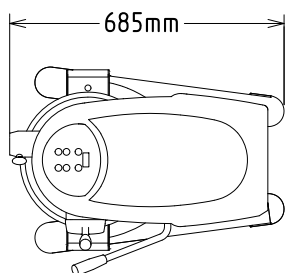


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 1.1 kW

Watt totali: 1.1 kW

Capacità

Prestazioni (fino a): 7 kg/ciclo

Capacità: 30 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 532 mm

Dimensioni esterne, profondità: 685 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1208 mm

Peso imballo: 109 kg

Farina: 7 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 50 con Frusta