

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria



Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

ARTICOLO Nº
MODELLO N°
NOME
SIS#
AIA#



uncino a spirale.

600171 (DXBB30B)

Mescolatrice planetaria 30 lt. Completa di frusta rinforzata, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca. 3 velocità preimpostate e variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA - monofase

Descrizione

Articolo N°

Mescolatrice planetaria ideale per le preparazioni di pasticceria e panetteria, per miscelare e montare. Corpo rinforzato per uso intensivo e vasca da 30 litri in acciaio inox AISI 302. Trasmissione rinforzata e potente motore asincrono con 3 velocita' preimpostate (40, 80 e 160 giri/min) e variazione elettronica della velocità (da 30a 175 giri/min.). Pannello comandi piatto con timer da 0-59 minuti e protezione all'acqua IP55. Lo schermo di protezione cieco, la griglia di protezione, sono facilmente estraibili per la pulizia. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). Piedini regolabili in altezza. 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. Impastare: velocita' 1 o 2 con uncino. Miscelare: velocità 2 con spatola. Montare: velocità 3 e frusta.

In dotazione 3 utensili: frusta rinforzata, spatola ed

<u>Approvazione:</u>



Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale progettata per rispondere alla forte domanda di panifici e pasticcerie.
- Capacità max. farina: 8 kg + acqua (idratazione 60%).,adatta per 100-300 coperti per servizio.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- In dotazione:
 - -vasca da 30 litri, frusta rinforzata, spatola e uncino a spirale.
- Velocità per impasti: "1" o "2" con uncino.
- Velocità per miscele: "2" con spatola.
- Velocità per emulsioni: "3" con frusta.
- Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata.
- 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.

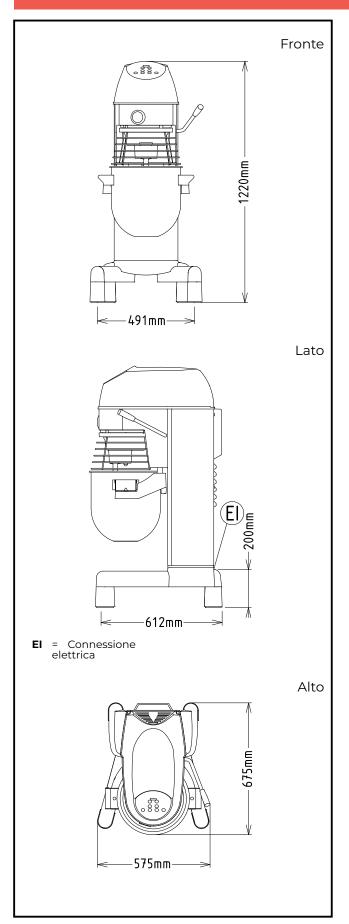
Costruzione

- Corpo, piedini e trasmissione rinforzati per uso intensivo.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 capacità 30 litri.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- 3 velocità fisse: 40, 80 e 160 giri/min.
- Potenza: 1500 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.
- Variatore elettronico di velocità (10 velocità da 30 a 175 giri/min.)





Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.



Elettrico

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

Potenza installata max: 1.5 kW 1.5 kW Watt totali:

Capacità

Prestazioni (fino a): 8 kg/ciclo Capacità 30 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

575 mm

Dimensioni esterne, profondità:

675 mm Dimensioni esterne,

1220 mm altezza: Peso imballo: 120 kg

Farina: 8 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 50 con Frusta

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 lt	30 PNC 653165
 1 x Frusta rinforzata per mescolatrice 30 lt 	PNC 653253
Accessori opzionali	
 Vasca in inox per mescolatr 30 lt 	ice 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) It PNC 653165 🗖
• Frusta per mescolatrice 30 l	lt PNC 653166 🗖
 Frusta rinforzata per mescolatrice 30 lt 	PNC 653253 🗅
 Telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/4 (solo modelli XB) 	
 Carrello per vasca 30 litri (no può essere usato se installa telaio kit ruote cod. 653552) 	

