



## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**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

uncino a spirale.

### 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 velocità preimpostate (40, 80 e 160 giri/min) e variazione elettronica della velocità (da 30 a 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: velocità 1 o 2 con uncino. Miscelare: velocità 2 con spatola. Montare: velocità 3 e frusta.

In dotazione 3 utensili: frusta rinforzata, spatola ed

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



## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

### 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

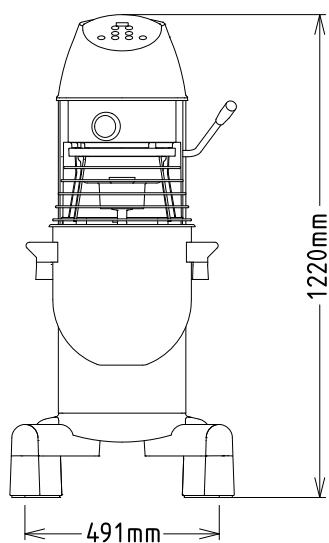
- Corpo, piedini e trasmissione rinforzati per uso intensivo.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 30 litri.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- 3 velocità fisse: 40, 80 e 160 giri/min.
- Potenza: 1500 watt.
- Lo schermo di protezione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

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

Fronte



### Elettrico

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

**Potenza installata max:** 1.5 kW

**Watt totali:** 1.5 kW

### Capacità

**Prestazioni (fino a):** 8 kg/ciclo

**Capacità:** 30 litri

### Informazioni chiave

**Dimensioni esterne, larghezza:** 575 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 675 mm

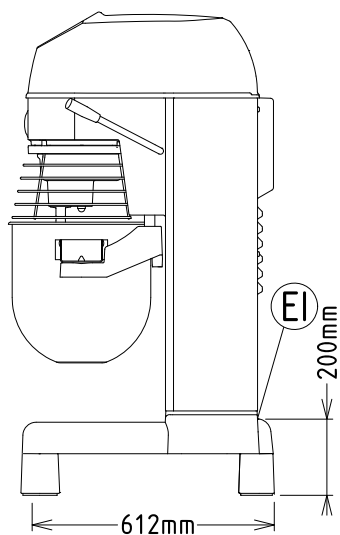
**Dimensioni esterne, altezza:** 1220 mm

**Peso imballo:** 113 kg

**Farina:** 8 kg con Uncino a spirale

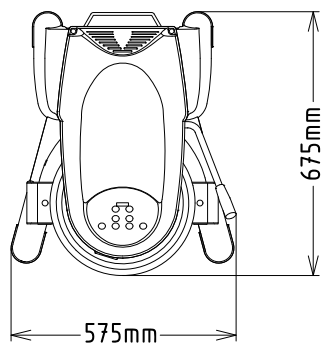
**Chiare d'uovo:** 50 con Frusta

Lato



**EI** = Connessione elettrica

Alto





## 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 rinforzata per mescolatrice 30 lt PNC 653253

### 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
- Frusta rinforzata per mescolatrice 30 lt PNC 653253
- Carrello a 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



Mescolatrice planetaria  
Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica.

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