

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 60 lt, INOX. Meccanica.

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS#
AIA#



600180 (DBMX60AXB3)

Mescolatrice planetaria 60 lt, INOX. Completa di uncino a spirale in inox, frusta con fili in inox, spatola in alluminio. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca. Variatore di velocità meccanico. Schermo di protezione privo di BPA. Illuminazione della vasca. Presa accessori tipo H. Meccanica - commutabile

Descrizione

Articolo Nº

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in acciaio inox.. Vasca da 60 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione meccanica della velocità a 2 livelli con scelta di velocità compresa tra 1 e 10 (da 20 a 180 giri/min.). Griglia di protezione. Pannello comandi con timer e illuminazione vasca. Sistema manuale di sollevamento della vasca. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).

In dotazione 3 utensili: frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio ed uncino a spirale in acciaio inox.

Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale per impastare, mescolare ed emulsionare tutti i tipi di alimenti.
- In dotazione:
 - -vasca da 60 litri e frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio, uncino a spirale in acciaio inox.
- -presa accessori (accessori non inclusi).
- Variatore meccanico di velocità a due livelli.
- Capacità max. farina: 20 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 400-800 coperti per servizio.
- Pannello comandi resistente all'acqua con manopola di regolazione timer, leva di regolazione velocità e visualizzazione velocità.
- Sollevamento vasca manuale e sistema di illuminazione.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando schermo di protezione è sollevato.
- 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 interamente in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 capacità 60 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 10 velocità da 20 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare mentre la macchina è in funzione, secondo l'utensile e la consistenza dell'impasto.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 1500 watt.
- Motore e sistema planetario con protezione sovraccarichi.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.
- Schermo di protezione in plastica facilmente smontabile per pulizia.

Approvazione:





Accessori inclusi

Accessor inclusi		
• 1 x Vasca in inox per mescolatrice 60 lt	PNC 650129	
• 1 x Spatola per mescolatrice 60 lt	PNC 653083	
• 1 x Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt	PNC 653084	
• 1 x Frusta per mescolatrice 60 lt	PNC 653086	
Accessori opzionali		
Kit riduzione 40 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrici 60/80 lt	PNC 650127	
• Vasca in inox per mescolatrice 60 lt	PNC 650129	
Spatola per mescolatrice 60 lt	PNC 653083	
• Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt	PNC 653084	
• Frusta per mescolatrice 60 lt	PNC 653086	
• Frusta rinforzata per mescolatrice 60 lt	PNC 653097	
 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	
 Raschiatore per vasca mescolatrice 60 lt 	PNC 653442	
• Carrello per vasca 40/60/80 litri	PNC 653585	
 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	
 Tritacarne 82 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta 	PNC 653724	
 Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. 	PNC 653725	
 Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. 	PNC 653726	
• Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 0,3 - 4.5 e 8mm.	PNC 653727	





Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 60 lt, INOX. Meccanica.

Fronte Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:

220-240/380-415 V/3 ph/50

600180 (DBMX60AXB3) Hz
Potenza installata max: 1.54 kW
Watt totali: 1.54 kW

Capacità

ISO 9001; ISO 14001 kg/

Prestazioni (fino a): ciclo
Capacità 60 Litre

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne, profondità:

Dimensioni esterne,

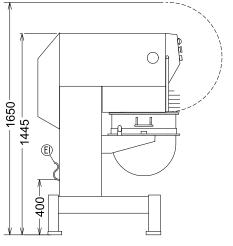
1087 mm

685 mm

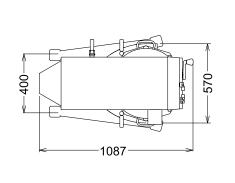
altezza: 1445 mm **Peso imballo:** 337 kg

ISO 9001; ISO 14001 kg con Uncino a spirale

Farina: Uncino a spirale **Chiare d'uovo:** 100 con Frusta



EI = Connessione elettrica



Alto

Mescolatrice planetaria 60 lt, INOX. Meccanica.