

## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 80 lt INOX. Elettronica

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**600189 (DXBE80XB3)**

Mescolatrice planetaria 80 lt INOX. Completa di uncino a spirale in inox, frusta con fili in inox, spatola in alluminio. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca. Schermo di protezione privo di BPA. Illuminazione vasca. Carrello per vasca. Elettronica - trifase

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in acciaio inox. Vasca da 80 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 20 a 180 giri/min.). Motore e meccanismo protetti da sovraccarichi. 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. 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 con timer e illuminazione vasca. Sistema motorizzato di sollevamento ed abbassamento della vasca. Carrello per vasca.

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

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

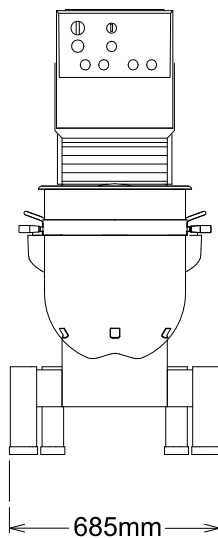
### Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale per impastare, mescolare ed emulsionare tutti i tipi di alimenti.
- In dotazione:
  - vasca da 80 litri e frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio, uncino a spirale in acciaio inox e carrello vasca.
- Variatore elettronico di velocità.
- Capacità max. farina: 25 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 400-800 coperti per Servizio.
- Pannello comandi resistente all'acqua con manopole di regolazione timer e velocità
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Sistema motorizzato ad ingranaggi di sollevamento ed abbassamento della vasca e illuminazione vasca.
- 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.
- 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 80 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 10 velocità, da 20 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, IP23 sull'intera macchina).
- Motore e sistema planetario con protezione sovraccarichi.
- Piedini regolabili in altezza.
- Potenza: 4000 watt.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.
- Potenza: 2000 watt.

Fronte



#### Elettrico

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
|                                   | 380-440 V/3N ph/50/60 Hz |
| <b>Tensione di alimentazione:</b> |                          |
| <b>Potenza installata max:</b>    | 4 kW                     |
| <b>Watt totali:</b>               | 4 kW                     |

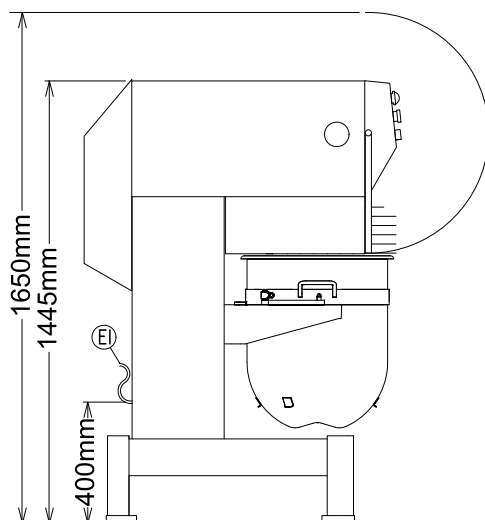
#### Capacità

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| <b>Prestazioni (fino a):</b> | 25 kg/ciclo |
| <b>Capacità</b>              | 80 litri    |

#### Informazioni chiave

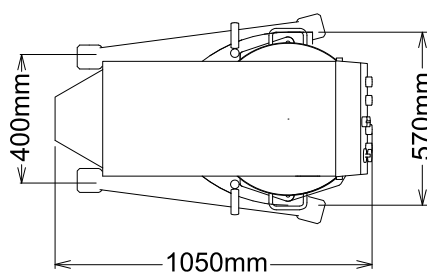
|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>  | 685 mm                     |
| <b>Dimensioni esterne, profondità:</b> | 1050 mm                    |
| <b>Dimensioni esterne, altezza:</b>    | 1445 mm                    |
| <b>Peso imballo:</b>                   | 332 kg                     |
| <b>Farina:</b>                         | 25 kg con Uncino a spirale |
| <b>Chiare d'uovo:</b>                  | 120 con Frusta             |

Lato



EI = Connessione elettrica

Alto





## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 80 lt INOX. Elettronica

### Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 80 lt PNC 650130
- 1 x Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 80 lt PNC 653133
- 1 x Frusta per mescolatrice 80 lt PNC 653134
- 1 x Spatola per mescolatrice 80 lt PNC 653135
- 1 x Carrello per vasca 40/60/80 litri PNC 653585

### Accessori opzionali

- Kit riduzione 40 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrici 60/80 lt PNC 650127
- Vasca in inox per mescolatrice 80 lt PNC 650130
- Kit riduzione 60 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 80 lt PNC 650131
- Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 80 lt PNC 653133
- Frusta per mescolatrice 80 lt PNC 653134
- Spatola per mescolatrice 80 lt PNC 653135
- Raschiatore per vasca mescolatrice 80 lt PNC 653443
- Carrello per vasca 40/60/80 litri PNC 653585