ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Elettronica

600160 (DXBE20AXB)

Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. 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 e vasca da 20 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 20 lt a pavimento, INOX. Elettronica

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. 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.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- Variatore elettronico di velocità.
- Capacità max. farina: 6 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 50-150 coperti per servizio.
- Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata.
- In dotazione:
  -vasca da 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
  -presa accessori (accessori non inclusi).
- 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 interamente in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 20 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.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Potenza: 900 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.

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

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 20 lt PNC 650121
- 1 x Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt PNC 653114
- 1 x Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116

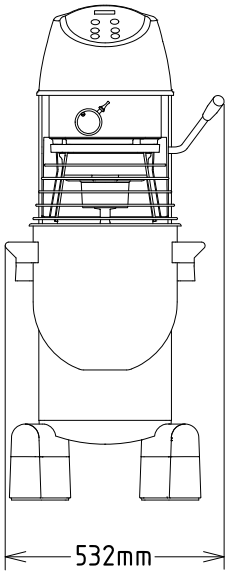
Accessori opzionali

- Vasca in inox per mescolatrice 20 lt PNC 650121 ❑
- Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 20 lt PNC 650122 ❑
- Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109 ❑
- Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt PNC 653114 ❑
- Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116 ❑
- 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 20 lt PNC 653254 ❑
- Telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB) PNC 653552 ❑
- 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 ❑

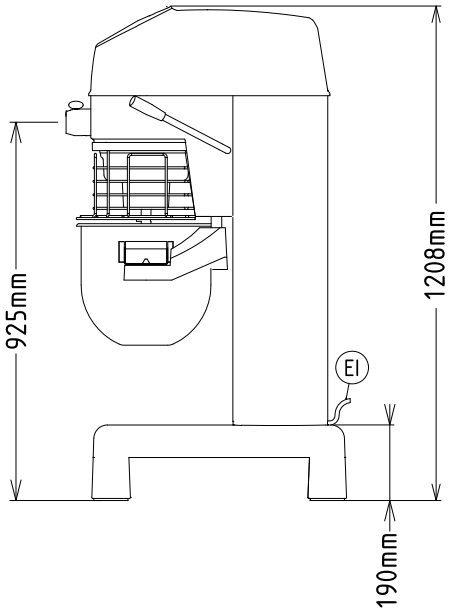
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Elettronica

Fronte

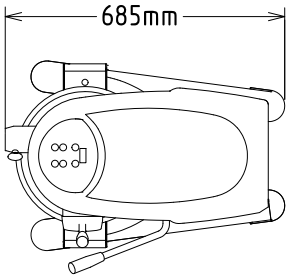


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	1.01 kW
Watt totali:	1.01 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	6 kg/ciclo
Capacità	20 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	532 mm
Dimensioni esterne, profondità:	685 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1208 mm
Peso imballo:	107 kg
Peso netto (kg):	95
Farina:	6 kg con Uncino a spirale
Chiare d'uovo:	32 con Frusta

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

2025.04.19