

## Yleiskoneet Yleiskone 60 L

KAPPALE # \_\_\_\_\_

MALLI # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

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

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



600282 (XBE603B)

YLEISKONE XBE60 - 400V

### Lyhyt spesifikaatio

#### Kapp. Nro.

60 litran yleiskone vastaa kaikkiin ammattikeittiön tarpeisiin. Yleiskone sopii kaikenlaisten taikinoiden alustamiseen, lihan ja kastikkeiden sekoittamiseen ja kerman vatkaamiseen.

Käyttäjystävällinen näppäimin varustettu ohjauspaneeli on ergonominen ja se suojaa laitetta kosteudelta ja vesisuihkuilt. Elektroninen nopeudensäätö takaa kaikkien parametrien tarkat asetukset.

Tehokas taajuusmuuttajalla varustettu moottori (4000W), säätää kiertomekanismin tarkasti välille 20-180 kier./min. Mukana kolme työkalua: taikinakoukku, sekoitusmela ja vispilä. Runko sileä ja helposti puhtaana pidettävä, korroosionkestävä materiaalia.

### Ominaisuudet

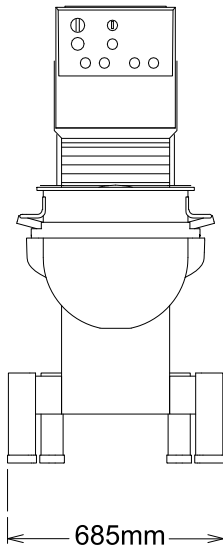
- Ammattikäyttöön suunniteltu yleiskone kaikenlaisen ruoan vaivaamiseen ja sekoittamiseen.
- Sähköinen nopeuden säädin.
- Kapasiteetti yleiskoneella noin (jauho, 50% nestesisältö) 30 kg
- Vesitiivis ohjauspaneeli, jossa ajastimen ja nopeuden asetusnupit.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistava turvaritilä on varustettu irrotettavalla kourulla, jonka kautta aineksia voi lisätä käytön aikana.
- Turvalaite pysäyttää koneen automaattisesti, kun ritilä nostetaan.
- Hammaspyörämoottori käynnistää kulhon noston ja laskun ja kytkee kulhon valaistuksen päälle.
- Vakioitoimitukseen sisältyy:
  - taikinakoukku ruostumatonta terästä, RST vispilä, sekoitusmela ja RST kulho 60 litralle.
- Läpinäkyvä BPA vapaa turvasuojus, on kiinni RST suojassa, jonka ansiosta jauhoisten tuotteiden sekoittaminen on helpompaa
- Yleiskoneessa on kulhontunnistin, jonka ansiosta kone käynnistyy ainoastaan silloin, kun suojus ja kulho ovat oikein paikoillaan

### Rakenne

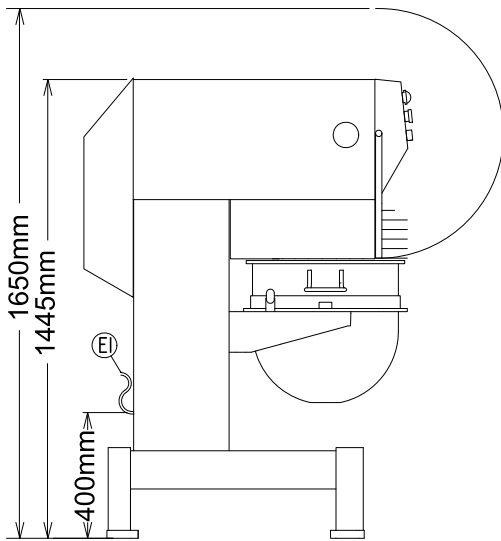
- Vankka rakenne, jossa vahva metallikehyks.
- Ruostumatonta terästä oleva kulho - tilavuus 60 litraa.
- Tehokas epätahtimoottori, jolla on hyvä vääntömomentti.
- Nopeudensäätö 20-180 rpm (kiertoliike) voidaan asettaa valitun työkalun ja seoksen kovuuden mukaisesti.
- Vesisuojaattu järjestelmä (IP55 elektroniset säätöpainikkeet, IP23 koko kone).
- Teho: 4000 W.
- Ylikuormitussuojattu järjestelmä ja moottori.
- Säätöjalat takaavat laitteen vakauden

**HYVÄKSYNTÄ:** \_\_\_\_\_

Edestä

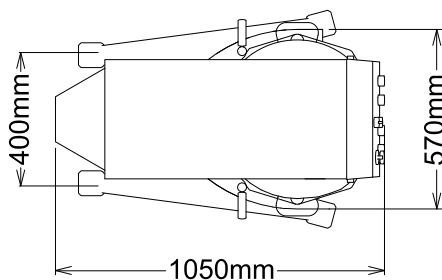


Sivulta



EI = Sähköliitäntä

Päältä


**Sähkö**

Jännite: 380-440 V/3N ph/50/60 Hz  
 Kokonaisteho: 4 kW

**Kapasiteetti**

Kapasiteetti: 60 L

**Avaintieto**

Ulkomitat, leveys: 685 mm  
 Ulkomitat, syvyys: 1050 mm  
 Ulkomitat, korkeus: 1445 mm  
 Nettopaino (kg): 300

**Sisältyvät varusteet**

- 1 kpl Yleiskoneen kulho 60 L PNC 650129
- 1 kpl Sekoituspöytä 60 L PNC 653083
- 1 kpl Taikinakoukku 60 L PNC 653084
- 1 kpl Vispilä 60 L PNC 653086

**Lisävarusteet**

- Lisäkulho 40 L + 3 työkalua (taikinakoukku, mela, vispilä), 60 L yleiskoneeseen PNC 650127
- Yleiskoneen kulho 60 L PNC 650129
- Sekoituspöytä 60 L PNC 653083
- Taikinakoukku 60 L PNC 653084
- Vispilä 60 L PNC 653086
- Vahvistettu vispilä 60 L PNC 653097
- Kulhonsuojaverkko 60 L PNC 653442
- Kulhovaunu 40/60/80 L yleiskoneet PNC 653585