

Yleiskoneet Yleiskone 20 L, lattiamalli lisälaiteliittimellä

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



600253 (XBE20AB)

YLEISKONE 20L, lattiamalli
lisälaiteliit

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

20 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 vesisuihkulta. Yleiskoneessa on 0-59 minuutin ajastin. Elektroninen nopeudensäätö takaa kaikkien parametrien tarkat asetukset.

Tehokas taajuusmuuttajalla varustettu moottori (900W), säätää kiertomekanismin tarkasti välille 30-180 kier./min. Mukana kolme työkalua: taikinakoukku, sekoitusmela ja vispilä. Työkaluja voidaan käyttää 73-378 kier./min. nopeudella. Runko sileä ja helposti puhtaana pidettävä, korroosionkestävää materiaalia. Yleiskone on ns. lattiamallinen omilla säätöjaloilla.

Ominaisuudet

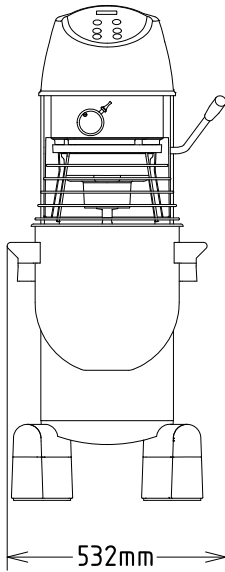
- Ammattikäyttöön suunniteltu yleiskone, jolla voidaan sekoittaa lähes mitä tahansa: kaikenlaisten taikinoiden vaivaaminen, puolijooksevien aineiden, seosten ja erilaisten kastikkeiden sekoitus.
- Vesitiivis kosketuspainikkeellinen ohjauspaneeli, jossa ajastin, nopeuden asetus ja näyttö.
- Sähköinen nopeuden säädin.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistava turvaritilä on varustettu irrotettavalla kourulla, jonka kautta aineksia voi lisätä käytön aikana.
- Kapasiteetti yleiskoneella noin (jauho, 50% nestesisältö) 9 kg
- Kääntyvä ja irrotettava RST suojaritilä helpottaa ja parantaa puhdistusta.
- Kulhon nostoa ja laskua ohjaa vipu, joka lukitsee kulhon ylös automaattisesti.
- Turvalaite pysäyttää koneen automaattisesti, kun kulho laskeutuu.
- Toimitukseen kuuluu:-Kierrekoukku, lapa, lankavispilä ja sekoituskulho 20 litralle.- Lisätarvike käyttönäpa (lisätarvikkeet eivät kuulu toimitukseen).
- Läpinäkyvä BPA vapaa turvasuojus, on kiinni RST suojuksessa, jonka ansiosta jauhoisten tuotteiden sekoittaminen on helpompaa
- Yleiskoneessa on kulhontunnistin, jonka ansiosta kone käynnistyy ainoastaan silloin, kun suojuksessa ja kulho ovat oikein paikoillaan

Rakenne

- Runko ruostumatonta materiaalia.
- Vankka rakenne, jossa vahva metallikehys.
- Ruostumatonta terästä oleva kulho - tilavuus 20 litraa.
- Tehokas epätahtimoottori, jolla on hyvä vääntömomentti.
- Nopeudensäätö 30-180 rpm (kiertoliike) voidaan asettaa valitun työkalun ja seoksen kovouden mukaisesti.
- Planeettavaihteisto itsevoitelevilla vaihteilla eliminoi vuotamisriskit.
- Vesisuojattu järjestelmä (IP55 elektroniset säätöpainikkeet, IP34 koko kone).
- Teho: 900 W.
- Läpinäkyvä turvasuojus sekä RST suojuksessa ovat molemmat irrotettavissa ja pestävissä astianpesukoneessa
- Säätöjalat takaavat laitteen vakauden

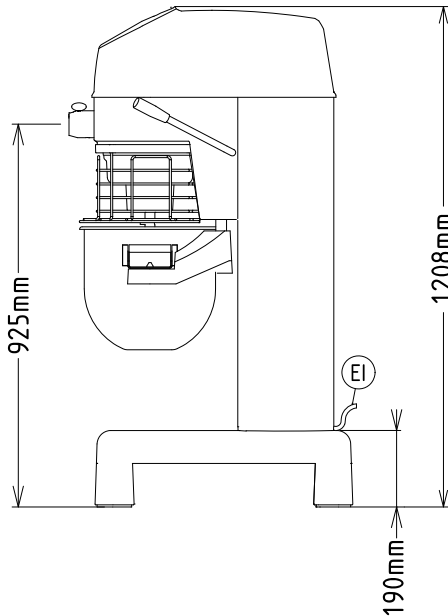
HYVÄKSYNTÄ: _____

Edestä



532mm

Sivulta



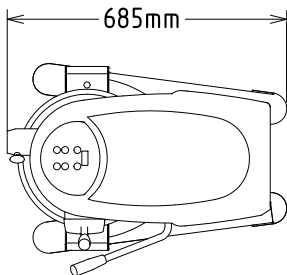
925mm

1208mm

190mm

EI = Sähköliitäntä

Päältä



685mm

Sähkö
Jännite:

600253 (XBE20AB) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Kokonaisteho:

1.01 kW

Kapasiteetti
Kapasiteetti:

ISO 9001; ISO 14001 L

Avaintieto
Ulkomitat, leveys:

532 mm

Ulkomitat, syvyys:

685 mm

Ulkomitat, korkeus:

1208 mm

Nettopaino (kg):

95

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Yleiskoneen kulho 20 L PNC 650121
- 1 kpl Vispilä 20 L PNC 653109
- 1 kpl Taikinakoukku 20 L PNC 653114
- 1 kpl Sekoitusmela 20 L PNC 653116

Lisävarusteet

- Yleiskoneen kulho 20 L PNC 650121
- Lisäkulho 10 L + 3 työkalua (taikinakoukku, mela, vispilä), 20 L yleiskoneeseen PNC 650122
- Vispilä 20 L PNC 653109
- Taikinakoukku 20 L PNC 653114
- Sekoitusmela 20 L PNC 653116
- PUREE SIIVILÄ, 3 RITILÄÄ PNC 653187
- Vihannesleikkuri, H liittimeen, yleiskoneille PNC 653225
- Vahvistettu vispilä 20 L PNC 653254
- PYÖRÄSARJA 20/30/40 L YLEISKONEISIIN PNC 653552
- Jalusta/astia, alumiinia, lihamylly 70 mm - H PNC 653720
- Alumiininen lihamylly, sarja - 70 mm, enterprise - H, sisältää 3 kpl jauhantalevyjä (4,5-6-8 mm), jalusta tilattava erikseen PNC 653721
- RST lihamylly, sarja - 70 mm, enterprise - H, sisältää 3 kpl jauhantalevyjä (4,5-6-8 mm), jalusta tilattava erikseen PNC 653722
- RST lihamylly, sarja - 70 mm, 1/2 Unger - H, sisältää 3 kpl jauhantalevyjä (3-4,5-8 mm), jalusta tilattava erikseen PNC 653723