

Yleiskoneet Yleiskone 60 L, lisälaiteliittimellä

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



600283 (XBE60A3B)

YLEISKONE XBE 60 L,
lisälaiteliittimellä

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro. _____

Floor model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body in non-corrosive material with 18/8 (AISI 302) 60 litre stainless steel bowl. Powerful asynchronous motor with electronic speed variator (10 speed levels from 20 to 180 rpm). Motor and mechanism are protected against overloading. Heavy duty safety screen. Control panel with timer and bowl lighting. Geared motor drive system to raise and lower the bowl. Bowl detection device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. Equipped with accessory drive hub type H (accessories are not included).
Supplied with 3 tools: stainless steel spiral kneading hook, cast aluminium paddle and stainless steel wire whisk.

Ominaisuudet

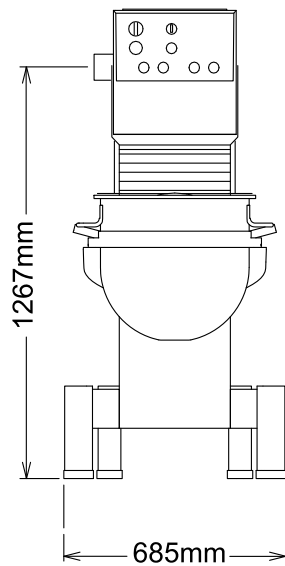
- Ammattikäyttöön suunniteltu yleiskone kaikentyyppiseen ruoan vaivaamiseen ja sekoittamiseen.
- Sähköinen nopeuden säädin.
- Kapasiteetti yleiskoneella noin (jauho, 50% nestesisältö) 30 kg
- Vesitiivis ohjauspaneeli, jossa ajastimen ja nopeuden asetusnupit.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistava turvaritilä 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.
- Toimitukseen kuuluu:-Spiraalinmuotoinen taikinakoukku ruostumatonta terästä, valualumiininen lapa, vispilä 302 AISI ruostumatonta terästä ja sekoituskulho 60 litralle.-Lisätarvike käyttönapa (lisätarvikkeet eivät kuulu toimitukseen).
- 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

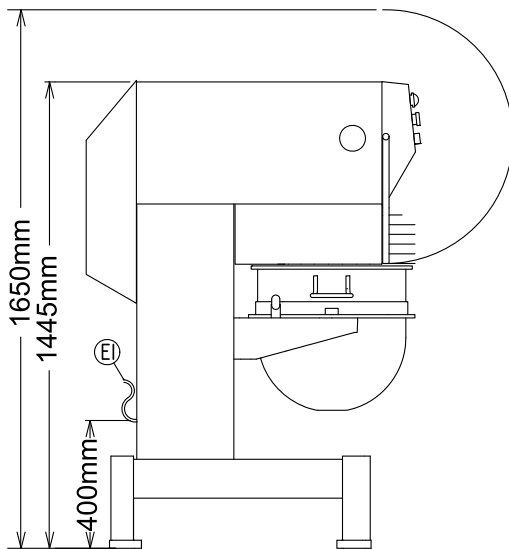
- Vankka rakenne, jossa vahva metallikehys.
- Ruostumatonta terästä oleva kulho - tilavuus 60 litraa.
- Tehokas epätahtimoottori, jolla on hyvä vääntömomentti.
- Nopeudensäätö 20-180 rpm (kiertoliike) voidaan asettaa valitun työkalun ja seoksen kovuuden mukaisesti.
- Vesisuojaattu järjestelmä (IP55 elektroniset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

HYVÄKSYNTÄ: _____

Edestä

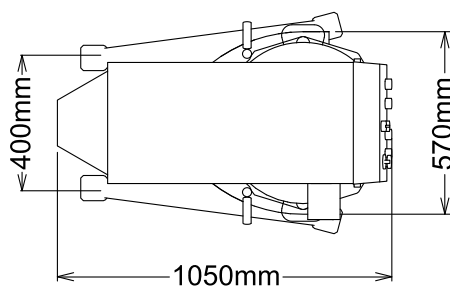


Sivulta



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 Sekoitusmela 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 ☐
- Sekoitusmela 60 L PNC 653083 ☐
- Taikinakoukku 60 L PNC 653084 ☐
- Vispilä 60 L PNC 653086 ☐
- Vahvistettu vispilä 60 L PNC 653097 ☐
- PUREE SIIVILÄ, 3 RITILÄÄ PNC 653187 ☐
- Vihanneleikkuri, H liitimeen, yleiskoneille PNC 653225 ☐
- Kulhonkaavin 60 L PNC 653442 ☐
- Kulhovaunu 40/60/80 L yleiskoneet PNC 653585 ☐
- Jalusta/astia, alumiinia, lihamylly 82 mm - H PNC 653724 ☐
- RST lihamylly, sarja - 82 mm, enterprise - H, sisältää 3 jauhantalevyä (4,5-6-8 mm), jalusta tilattava erikseen PNC 653725 ☐
- Alumiininen lihamylly, sarja - 82 mm, enterprise - H, sisältää 3 jauhantalevyä (4,5-6-8 mm), jalusta tilattava erikseen PNC 653726 ☐
- RST lihamylly, sarja - 82 mm - 1/2 Unger - H, sisältää 3 kpl jauhantalevyjä (3-4,5-8 mm), jalusta tilattava erikseen PNC 653727 ☐