

Yleiskoneet Yleiskone 80 L, lisälaiteliittimellä

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



600290 (XBE80AB3)

YLEISKONE XBE 80 L,
lisälaiteliittimellä

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

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

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

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

Ominaisuudet

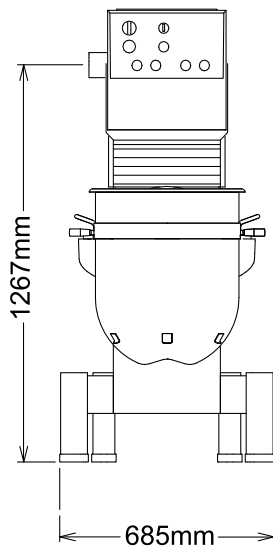
- Ammattikäyttöön suunniteltu yleiskone kaikenlaisen ruoan vaivaamiseen ja sekoittamiseen.
- Sähköinen nopeuden säädin.
- Kapasiteetti yleiskoneella noin (jauho, 50% nestesisältö) 40 kg
- Vesitiivis ohjauspaneeli, jossa ajastimen ja nopeuden asetusnupit.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistava turvaritilä on varustettu irrotettavalla kourulla, jonka kautta aineksia voi lisätä käytön aikana.
- Hammaspyörämoottori käynnistää kulhon noston ja laskun ja kytkee kulhon valaistuksen päälle.
- Turvalaite pysäyttää koneen automaattisesti, kun ritilä nostetaan.
- Toimitukseen kuuluu:-Spiraalinmuotoinen taikinakoukku ruostumatonta terästä, valualumiininen lapa, vispilä 302 AISI ruostumatonta terästä ja sekoituskulho 80 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

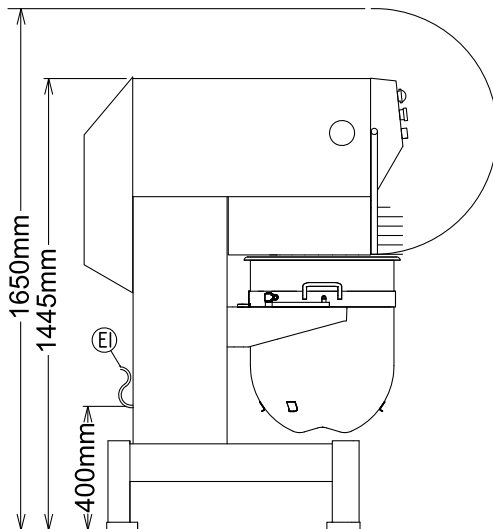
- Runko ruostumatonta materiaalia.
- Vankka rakenne, jossa vahva metallikehys.
- Ruostumatonta terästä oleva kulho - tilavuus 80 litraa.
- Tehokas epätahtimoottori, jolla on hyvä vääntömomentti.
- Nopeudensäätö 20-180 rpm (kiertoliike) voidaan asettaa valitun työkalun ja seoksen kovuuden mukaisesti.
- Vesisuojattu järjestelmä (IP55 elektroniset säätöpainikkeet, IP23 koko kone).
- Ylikuormitussuojattu järjestelmä ja moottori.
- Korkeussäädettävät jalat.
- Teho: 4000 W.
- Säätojalat takaavat laitteen vakauden

HYVÄKSYNTÄ: _____

Edestä

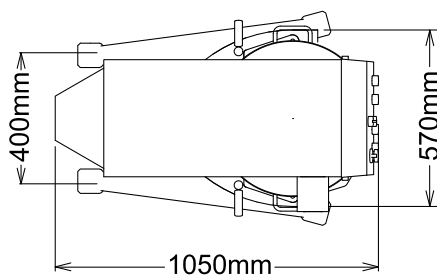


Sivulta



EI = Sähköliitäntä

Päältä


Sähkö

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

Kapasiteetti

Kapasiteetti: 80 L

Avaintieto

Ulkomitat, leveys: 685 mm
 Ulkomitat, syvyys: 1050 mm
 Ulkomitat, korkeus: 1445 mm
 Kuljetuspaino: 345 kg
 Nettopaino (kg): 310

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Yleiskoneen kulho 80 L PNC 650130
- 1 kpl Taikinakoukku 80 L PNC 653133
- 1 kpl Vispilä 80 L PNC 653134
- 1 kpl Sekoitusmela 80 L PNC 653135
- 1 kpl Kulhovaunu 40/60/80 L PNC 653585
yleiskoneet

Lisävarusteet

- Yleiskoneen kulho 80 L PNC 650130 ☐
- Lisäkulho 60 L + 3 työkalua PNC 650131 ☐
(taikinakoukku, mela, vispilä),
80 L yleiskoneeseen
- Taikinakoukku 80 L PNC 653133 ☐
- Vispilä 80 L PNC 653134 ☐
- Sekoitusmela 80 L PNC 653135 ☐
- PUREE SIIVILÄ, 3 RITILÄÄ PNC 653187 ☐
- Vihannesleikkuri, H liitimeen, PNC 653225 ☐
yleiskoneille
- Kulhonkaavin 80 L PNC 653443 ☐
- Kulhovaunu 40/60/80 L PNC 653585 ☐
yleiskoneet
- Jalusta/astia, alumiinia, PNC 653724 ☐
lihamylly 82 mm - H
- RST lihamylly, sarja - 82 mm, PNC 653725 ☐
enterprise - H, sisältää 3
jauhantalevyä (4,5-6-8 mm),
jalusta tilattava erikseen
- Alumiininen lihamylly, sarja - PNC 653726 ☐
82 mm, enterprise - H, sisältää
3 jauhantalevyä (4,5-6-8 mm),
jalusta tilattava erikseen
- RST lihamylly, sarja - 82 mm - PNC 653727 ☐
1/2 Unger - H, sisältää 3 kpl
jauhantalevyjä (3-4,5-8 mm),
jalusta tilattava erikseen