Electrolux PROFESSIONAL

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 5 lt.
Elettronica.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600193 (BE5BYA)

Mescolatrice planetaria 5 lt. Completa di frusta inox, spatola inox, uncino a spirale inox. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico.Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo K. Elettronica.

Descrizione

Articolo N° _____

Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca da 5 litri in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario). Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. 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. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). Presa accessori di tipo K (accessori a richiesta).
In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale da banco, compatta, per uso intensivo: impastare, mescolare ed emulsionare.
- Capacità max.farina: 1,5 kg + acqua (idratazione 60%); adatta per 10-50 coperti per servizio.
- In dotazione:
  -vasca da 5 litri, frusta, spatola e uncino a spirale (tutti lavabili in lavastoviglie)
  -presa accessori (accessori non inclusi).
- La forma e dimensione degli utensili si adattano perfettamente alla vasca così da ottenere miscele uniformi, anche con quantità minime di prodotto.
- Variatore elettronico di velocità.
- Schermo di protezione estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata.
- Manopola ergonomica ed affidabile di regolazione della velocità in funzione dell'utensile selezionato e della consistenza dell'impasto.
- 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.

Costruzione

- Vasca in acciaio inox da 5 litri.
- Design compatto e portatile.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- Velocità variabile da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario) in funzione dell'utensile selezionato e della 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).
- Schermo di protezione trasparente costruito con un copoliestere Eastman Tritan™ privo di BPA; resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie.
  Eastman & Tritan sono marchi di Eastman Chemical Company.
- Rotazione a velocità variabile degli utensili da 67 a 740 giri/min.
- Presa accessori in robusto metallo adatta per uso intensivo.

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in acciaio inox per mescolatrice 5 lt PNC 653295
- 1 x Spatola inox per mescolatrice 5 lt PNC 653756
- 1 x Frusta inox per mescolatrice 5 lt PNC 653757
- 1 x Uncino a spirale inox per mescolatrice 5 lt PNC 653765

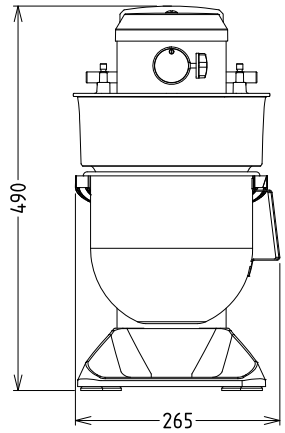
Accessori opzionali

- Tritacarne 60 mm per macchine con presa accessori tipo K (presa quadrata 12mm). Corpo in alluminio. 1 disco inox con fori diametro 6 mm. PNC 653043 ❑
- 3 dischi (diametro fori 3 / 4,5 / 8 mm) per accessorio tritacarne. PNC 653044 ❑
- Vasca in acciaio inox per mescolatrice 5 lt PNC 653295 ❑
- Accessorio pasta con attacco tipo K per lasagne 142,5 mm PNC 653296 ❑
- Accessorio pasta con attacco tip K per spaghetti 2mm PNC 653298 ❑
- Kit pasta con attacco tipo K. 3 accessori. Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini PNC 653300 ❑
- Spatola inox per mescolatrice 5 lt PNC 653756 ❑
- Frusta inox per mescolatrice 5 lt PNC 653757 ❑
- Uncino a spirale inox per mescolatrice 5 lt PNC 653765 ❑
- Schermo di protezione CHIUSO privo di BPA per mescolatrice 5 lt con presa K PNC 653782 ❑

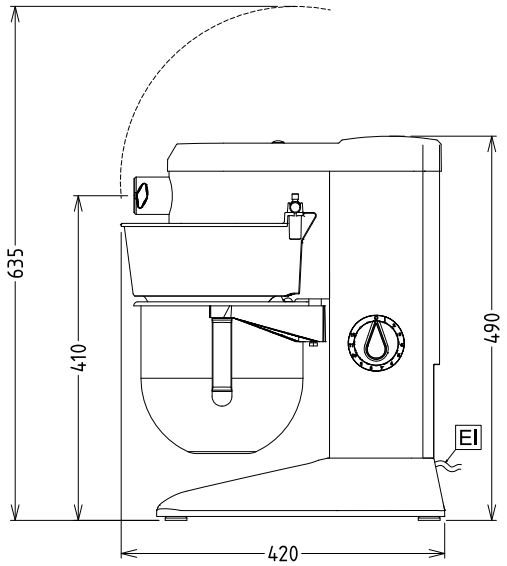
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 5 lt. Elettronica.

Fronte

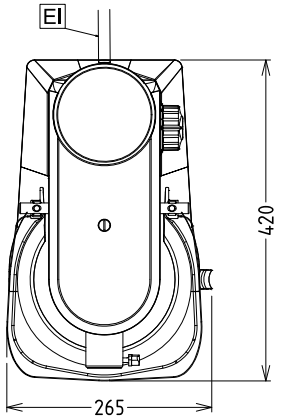


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.45 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	1.5 kg/ciclo
Capacità	5.5 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	266 mm
Dimensioni esterne, profondità:	416 mm
Dimensioni esterne, altezza:	487 mm
Peso imballo:	19 kg
Peso netto (kg):	17
Farina:	1.5 kg con Uncino a spirale
Chiare d'uovo:	10 con Frusta

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