

## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX. Elettronica

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



600199 (XBE10BA)

Mescolatrice planetaria 10 It da banco, INOX. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Elettronica

### Descrizione

### Articolo N°

Mescolatrice planetaria ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo, piedini e vasca da 10 litri in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità regolata da potenziometro (10 livelli da 26 a 180 giri/min.). Schermo trasparente di protezione che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55. 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). Piedini regolabili per una maggiore stabilità. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta). In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a spirale.

#### Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale che consente tutte le lavorazioni base: impastare ogni tipo di impasto, mescolare prodotti semi-liquidi, emulsioni e varie salse.
- In dotazione:
   -vasca da 10 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
   -presa accessori (accessori non inclusi).
- Variatore elettronico di velocità.
- Schermo di protezione estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca.
- Capacità max. farina: 3,5 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 10-50 coperti per servizio.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata.
- 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

- Modello da banco di dimensioni compatte.
- Corpo interamente in acciaio inox.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 capacità 10 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- 10 velocità, da 26 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Potenza: 750 watt.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

#### Accessori inclusi

1 x Spatola per mescolatrice 10 lt PNC 653267
 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 10 lt
 1 x Frusta per mescolatrice 10 lt
 1 x Vasca in acciaio inox per mescolatrice 10 lt
 1 x Vasca in acciaio inox per mescolatrice 10 lt

### Accessori opzionali

• Vasca in acciaio inox per

mescolatrice 10 lt

<ul> <li>Passapurea/passatutto con attacco tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm</li> </ul>	PNC 653187 🚨
<ul> <li>Tagliaverdura con attacco tipo H. Con espulsore (senza dischi). Trasmissione scollegabile.</li> </ul>	PNC 653225 □
<ul> <li>Spatola per mescolatrice 10 lt</li> </ul>	PNC 653267 🗆
<ul> <li>Uncino a spirale per mescolatrice 10 It</li> </ul>	PNC 653268 □
<ul> <li>Frusta per mescolatrice 10 It</li> </ul>	PNC 653269 🗖

PNC 653276 🗅

Approvazione:





# Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX. Elettronica

• Tritacarne 70 mm in alluminio con
attacco tipo H. Con tramoggia di
carico e spingicarne. Da abbinare
ad un kit di macinazione a scelta.
• Kit di macinazione "Ente <u>r</u> prise" in

 Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm.

 Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm.

 Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 4 piastre inox diam. fori 0, 3, 4.5 e 8mm. PNC 653720 □

PNC 653721 🔲

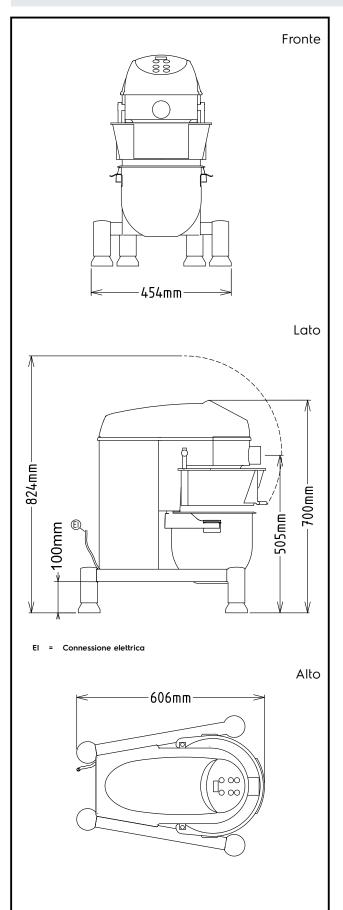
PNC 653722 🔲

PNC 653723 □





# Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 10 lt da banco, INOX. Elettronica



Elettrico

Tensione di alimentazione: 200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata max: 0.75 kW

Capacità

Prestazioni (fino a): 3.5 kg/ciclo
Capacità 10 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 454 mm
Dimensioni esterne, profondità: 606 mm

profondità: 606 mm
Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
Peso imballo: 49 kg
Peso netto (kg): 38

Farina: 3.5 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 18 con Frusta