Electrolux PROFESSIONAL

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

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____



**600199 (XBE10BA)**

Mescolatrice planetaria 10 lt 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 PNC 653268
- 1 x Frusta per mescolatrice 10 lt PNC 653269
- 1 x Vasca in acciaio inox per mescolatrice 10 lt PNC 653276

## Accessori opzionali

- Passapurea/passatutto con attacco tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm PNC 653187 ❑
- Tagliaverdura con attacco tipo H. Con espulsore (senza dischi). Trasmissione scollegabile. PNC 653225 ❑
- Spatola per mescolatrice 10 lt PNC 653267 ❑
- Uncino a spirale per mescolatrice 10 lt PNC 653268 ❑
- Frusta per mescolatrice 10 lt PNC 653269 ❑
- Vasca in acciaio inox per mescolatrice 10 lt PNC 653276 ❑

**Approvazione:** _____

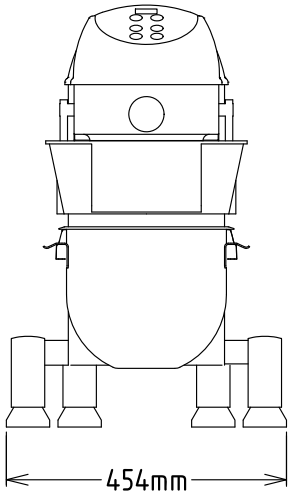
- Tritacarne 70 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta. PNC 653720 ❑
- Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653721 ❑
- 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. PNC 653722 ❑
- 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 653723 ❑



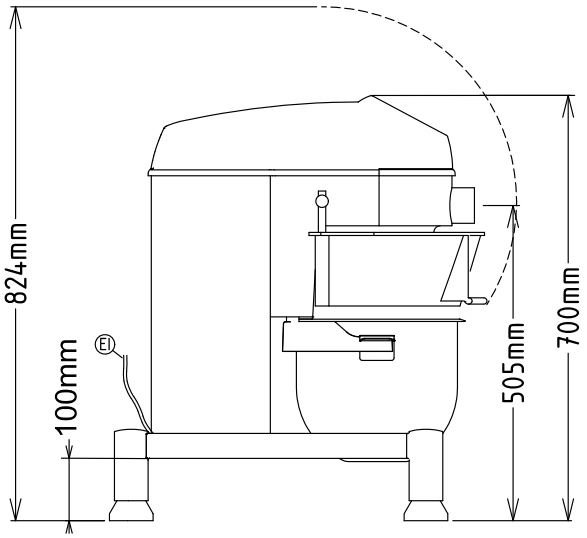
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

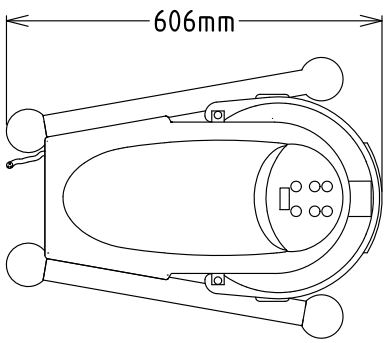



Lato




EI = Connessione elettrica

Alto




## 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 |
| **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 |



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

2026.11.18