Electrolux PROFESSIONAL

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento. Meccanica, trifase

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



600250 (XBM20AB3) Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Meccanica, trifase

Descrizione

Articolo N°

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 20 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione meccanica della velocità (8 livelli da 35 a 180 giri/min.). Lo schermo di protezione cieco, la griglia di protezione, sono facilmente estraibili per la pulizia. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A).. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55. Sistema planetario protetto da infiltrazioni d'acqua negli ingranaggi.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. Pulsante accensione/spegnimento. Piedini regolabili per una maggiore stabilità. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).
In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Lo schermo di protezione privo di BPA copre il filo di acciaio inossidabile e limita le particelle di farina e polvere durante la panificazione e le operazioni di pasticceria.
- 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 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
  -presa accessori (accessori non inclusi).
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, regolazione timer e display.
- 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.
- Variatore meccanico di velocità.
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Griglia di protezione girevole e estraibile per la pulizia.
- Capacità max. farina: 6 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 50-150 coperti per servizio.
- Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata.

Costruzione

- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Lo schermo di protezione e la struttura di filo di acciaio inossidabile sono entrambi estraibili per agevolare le operazioni di pulizia. Si possono lavare in lavastoviglie.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.
- Corpo in materiale anticorrosione.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 20 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 8 velocità da 35 a 180 giri/min selezionabili tramite leva mentre la macchina è in funzione, secondo l'utensile e la consistenza dell'impasto.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 750 watt.

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 20 lt PNC 650121
- 1 x Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt PNC 653114

- 1 x Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116

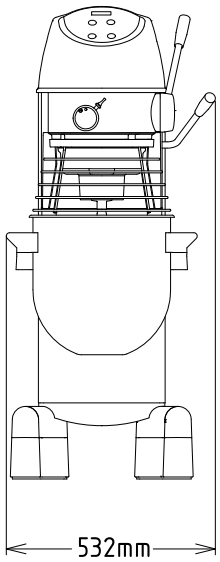
Accessori opzionali

• Vasca in inox per mescolatrice 20 lt	PNC 650121	❑
• Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 20 lt	PNC 650122	❑
• Frusta per mescolatrice 20 lt	PNC 653109	❑
• Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt	PNC 653114	❑
• Spatola per mescolatrice 20 lt	PNC 653116	❑
• 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	❑
• Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt	PNC 653254	❑
• Carrello a 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB).	PNC 653552	❑
• 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	❑

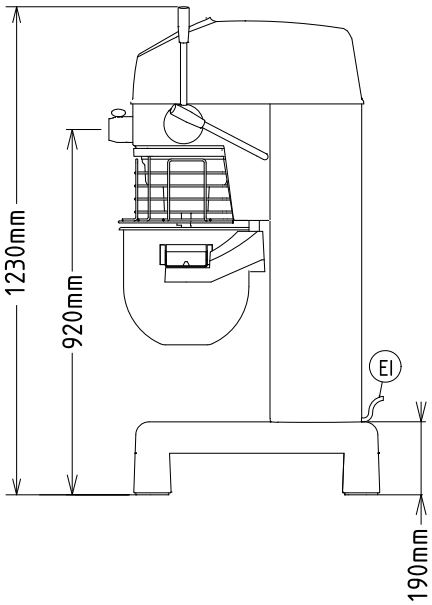
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento. Meccanica, trifase

Fronte

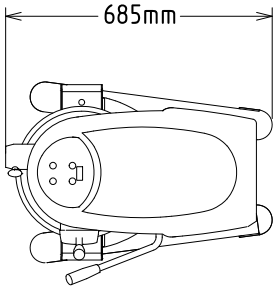


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

Capacità

Prestazioni (fino a):	6 kg/ciclo
Capacità	20 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	521 mm
Dimensioni esterne, profondità:	685 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1230 mm
Peso imballo:	110 kg
Farina:	6 kg con Uncino a spirale
Chiare d'uovo:	32 con Frusta

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