

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



600242 (XBM20AT3)

Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. 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 di tipo H. Meccanica, trifase.

Descrizione

Articolo N°

Mescolatrice planetaria da banco 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. 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. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). 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.

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 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.
- 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.
- 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.
- 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

- Corpo in materiale anticorrosione.
- Modello da banco di dimensioni compatte.
- 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.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Potenza: 750 watt.
- 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.

Accessori inclusi

• 1 x Vasca in inox per PNC 650121 mescolatrice 20 lt

• 1 x Frusta per PNC 653109 mescolatrice 20 lt

Approvazione:





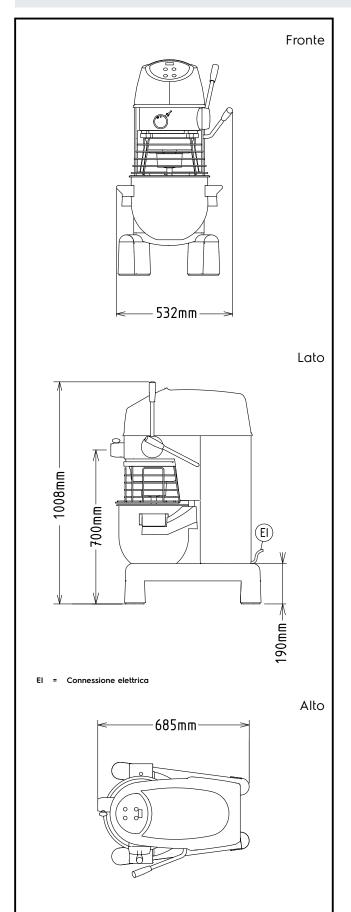
Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.

• 1 x Uncino a spirale per mescolatrice PNC 653114 20 lt			
• 1 x Spatola per mescolatrice 20 lt	PNC 653116		
Accessori opzionali			
 Vasca in inox per mescolatrice 20 lt Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 20 lt 	PNC 650121 PNC 650122		
 Frusta per mescolatrice 20 lt Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt 	PNC 653109 PNC 653114		
 Spatola per mescolatrice 20 lt Passapurea/passatutto con attacco tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm 	PNC 653116 PNC 653187		
Tagliaverdura con attacco tipo H. Con espulsore (senza dischi). Trasmissione scollegabile.	PNC 653225		
Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt	PNC 653254		
Tavolo in acciaio con ripiano per mescolatrici planetarie da 20 lt	PNC 653434		
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		





Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.



Elettrico

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

Capacità

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

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

521 mm

Dimensioni esterne, profondità: 685 mm Dimensioni esterne, altezza: 1010 mm Peso imballo: 94 kg

larghezza:

Farina: 6 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 32 con Frusta



Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Meccanica, trifase.