Electrolux PROFESSIONAL

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Elettronica

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

600244 (XBE20ATB)

Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. 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 da banco ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca in acciaio inox.
Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 30 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 (che spegne la macchina a fine ciclo) 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

- Mescolatrice professionale che consente tutte le lavorazioni base: impastare ogni tipo di impasto, mescolare prodotti semi-liquidi, emulsioni e varie salse.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- Variatore elettronico di velocità.
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- 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.
- In dotazione:
  -vasca da 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
  -presa accessori (accessori non inclusi).
- 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
- 10 velocità, da 30 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla 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).
- Potenza: 900 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 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

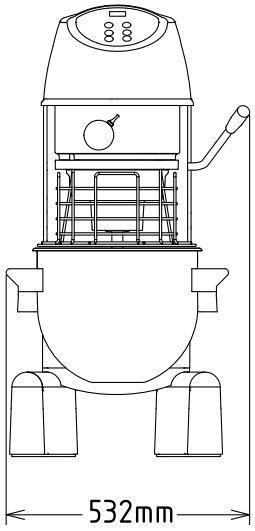
Accessori opzionali

• 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	❑
• 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	❑

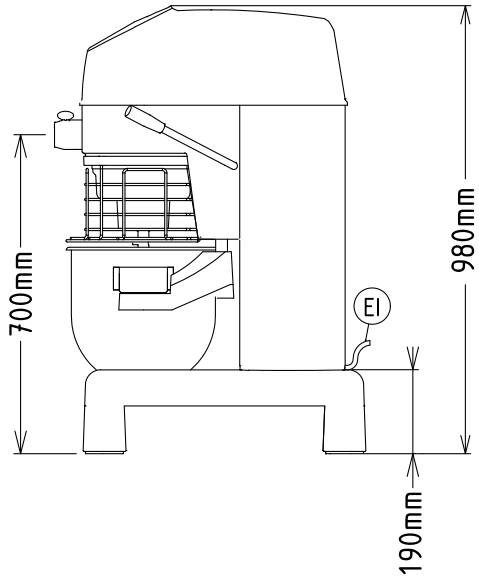
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Elettronica

Fronte

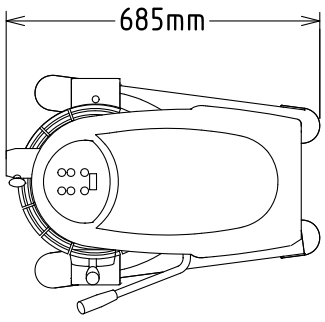


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	1.01 kW

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:	980 mm
Peso imballo:	90 kg
Peso netto (kg):	76
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

2025.08.05