

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.

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 PNC 650121 mescolatrice 20 lt

• 1 x Frusta per PNC 653109 mescolatrice 20 lt

 1 x Uncino a spirale per PNC 653114 mescolatrice 20 lt

Approvazione:





Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Elettronica

• 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	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	

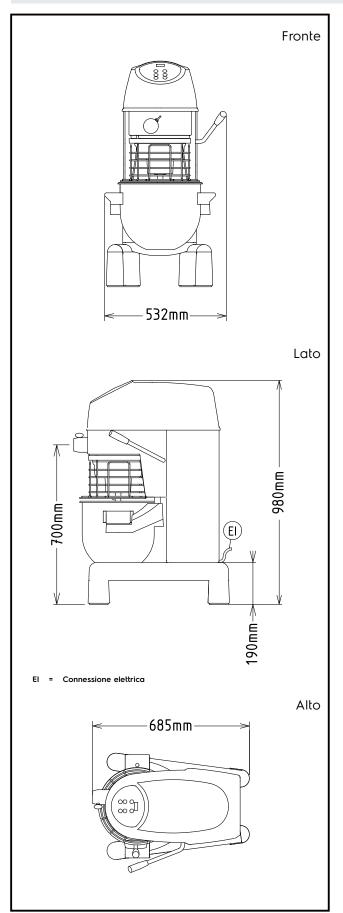




L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Elettronica



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 90 kg Peso imballo: 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