Electrolux PROFESSIONAL

# Mescolatrice planetaria
# Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Elettronica

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____



| | |
|---|---|
| **600240 (XBE20TB)** | Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Completa di frusta, spatola ed uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Elettronica |

## 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. 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.
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 lt, frusta, spatola e uncino a spirale.
- 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

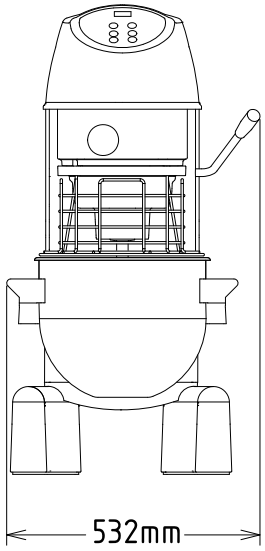
| | | |
|---|---|---|
| • Vasca in inox per mescolatrice 20 lt | PNC 650121 | ❑ |
| • Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 20 lt | PNC 650122 | ❑ |
| • Frusta per mescolatrice 20 lt | PNC 653109 | ❑ |
| • Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt | PNC 653114 | ❑ |
| • Spatola per mescolatrice 20 lt | PNC 653116 | ❑ |
| • Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt | PNC 653254 | ❑ |
| • Tavolo in acciaio con ripiano per mescolatrici planetarie da 20 lt | PNC 653434 | ❑ |



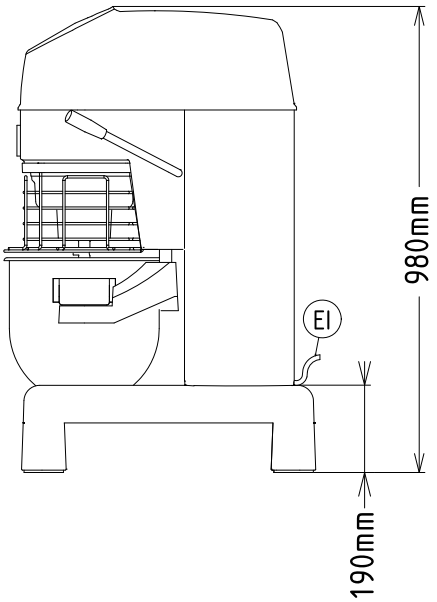
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Mescolatrice planetaria
# Mescolatrice planetaria 20 lt da banco. Elettronica

Fronte

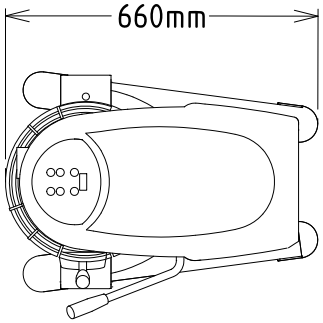



Lato




**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:** | 87 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

2026.11.05