



Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Meccanica, trifase.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



600263 (XBMF30S5)

Mescolatrice planetaria 30 lt. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanica. Schermo di protezione privo di BPA. Meccanica, monofase

600264 (XBM30B3)

Mescolatrice planetaria 30 lt. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanica. Schermo di protezione privo di BPA. Meccanica, trifase.

Descrizione

Articolo N°

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 30 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. Piedini regolabili per una maggiore stabilità.

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 30 lt, frusta, spatola e uncino a spirale.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, regolazione timer e display.
- Variatore meccanico di velocità.
- Capacità max. farina: 7 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 100-300 coperti per servizio.
- 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.
- 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.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 30 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.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Potenza: 750 watt.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- 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 30 lt PNC 650123
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 30 lt PNC 653161
- 1 x Spatola per mescolatrice 30 lt PNC 653165

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

- 1 x Frusta per mescolatrice 30 lt PNC 653166

Accessori opzionali

- Vasca in inox per mescolatrice 30 lt PNC 650123
- Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt PNC 650124
- Kit riduzione 20 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt PNC 650125
- Uncino a spirale per mescolatrice 30 lt PNC 653161
- Spatola per mescolatrice 30 lt PNC 653165
- Frusta per mescolatrice 30 lt PNC 653166
- Frusta rinforzata per mescolatrice 30 lt PNC 653253
- Telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB) PNC 653552
- Carrello per vasca 30 litri (non può essere usato se installato il telaio kit ruote cod. 653552) PNC 653562



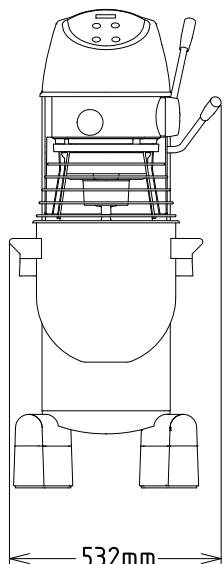
**Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 30 lt. Meccanica, trifase.**

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

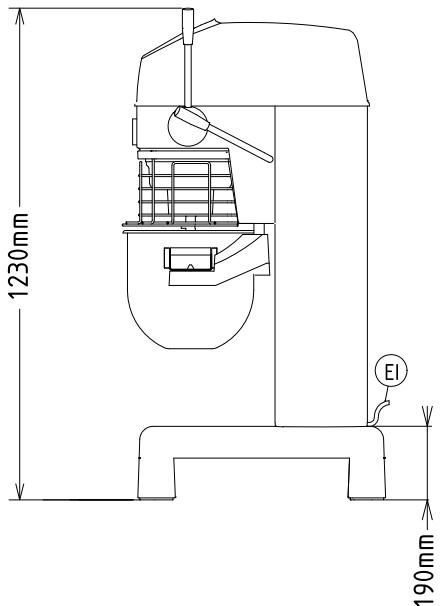
2025.11.28

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Meccanica, trifase.

Fronte

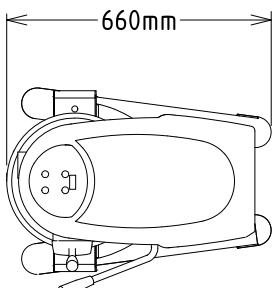


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

600263 (XBMF30S5)

220-240 V/1N ph/50 Hz

200-240/380-415 V/3 ph/50

Hz

600264 (XBM30B3)

0.75 kW

Potenza installata max:

Watt totali:

0.75 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):

7 kg/ciclo

Capacità

30 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

532 mm

Dimensioni esterne, profondità:

685 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1230 mm

Peso imballo:

600263 (XBMF30S5)

111 kg

600264 (XBM30B3)

110 kg

Farina:

7 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo:

50 con Frusta



**Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 30 lt. Meccanica, trifase.**

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