Electrolux PROFESSIONAL

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 60 lt.
Meccanica.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600279 (BMXM60AB3)

Mescolatrice planetaria 60 lt.Completa di uncino a spirale in inox, frusta con fili in inox, spatola in alluminio. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca. variatore di velocità meccanico. Schermo di protezione privo di BPA. Illuminazione della vasca. Presa accessori tipo H. Meccanica.

Descrizione

Articolo N° _____

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 60 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione meccanica della velocità a 2 livelli con scelta di velocità compresa tra 1 e 10 (da 20 a 180 giri/min.). 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. 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 con timer e illuminazione vasca. Sistema manuale di sollevamento della vasca. Presa accessori H (accessori non inclusi).
In dotazione 3 utensili: frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio ed uncino a spirale in acciaio inox.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale per impastare, mescolare ed emulsionare tutti i tipi di alimenti.
- In dotazione:
  - vasca da 60 litri e frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio, uncino a spirale in acciaio inox.
  - presa accessori (accessori non inclusi).
- Variatore meccanico di velocità a due livelli.
- Capacità max. farina: 20 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 400-800 coperti per servizio.
- Pannello comandi resistente all'acqua con manopola di regolazione timer, leva di regolazione velocità e visualizzazione velocità.
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Sollevamento vasca manuale e sistema di illuminazione.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando schermo di protezione è sollevato.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Corpo in materiale anticorrosione.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 60 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 10 velocità da 20 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare 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).
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 1500 watt.
- Motore e sistema planetario con protezione sovraccarichi.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 60 lt — PNC 650129
- 1 x Spatola per mescolatrice 60 lt — PNC 653083
- 1 x Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt — PNC 653084

- 1 x Frusta per mescolatrice 60 lt PNC 653086

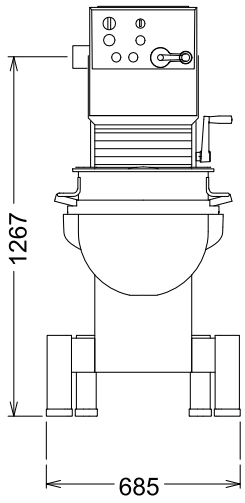
Accessori opzionali

- Kit riduzione 40 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrici 60/80 lt PNC 650127 ❑
- Vasca in inox per mescolatrice 60 lt PNC 650129 ❑
- Spatola per mescolatrice 60 lt PNC 653083 ❑
- Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt PNC 653084 ❑
- Frusta per mescolatrice 60 lt PNC 653086 ❑
- Frusta rinforzata per mescolatrice 60 lt PNC 653097 ❑
- 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 ❑
- Raschiatore per vasca mescolatrice 60 lt PNC 653442 ❑
- Carrello per vasca 40/60/80 litri PNC 653585 ❑
- Tritacarne 82 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta.. PNC 653724 ❑
- Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653725 ❑
- Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653726 ❑
- Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 3 - 4,5 e 8mm. PNC 653727 ❑

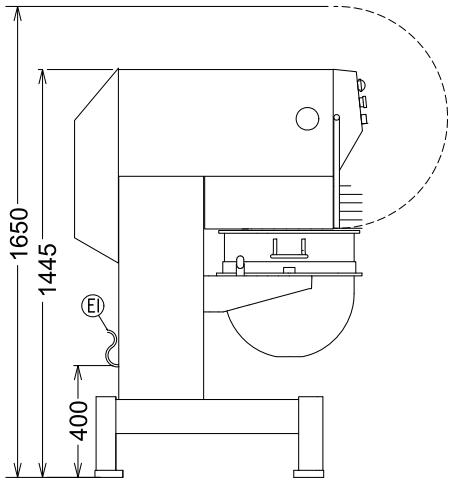
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 60 lt.
Meccanica.

Fronte

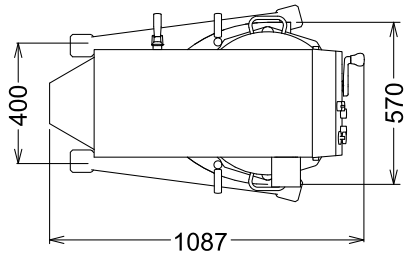


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Potenza installata max:	1.54 kW
Watt totali:	1.54 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	20 kg/ciclo
Capacità	60 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	685 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1087 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1445 mm
Peso imballo:	337 kg
Farina:	ISO 9001; ISO 14001 kg con Uncino a spirale
Chiare d'uovo:	100 con Frusta

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

2026.11.17