

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 60 lt. Elettronica

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**600282 (XBE603B)**

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. Schermo di protezione privo di BPA. Illuminazione vasca. Elettronica

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 elettronica della velocità (10 livelli da 20 a 180 giri/min.). Motore e meccanismo protetti da sovraccarichi. 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 motorizzato ad ingranaggi per il sollevamento ed abbassamento della vasca. In dotazione 3 utensili: frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio ed uncino a spirale in acciaio inox.

Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale per impastare, mescolare ed emulsionare tutti i tipi di alimenti.
- Variatore elettronico di velocità.
- Capacità max. farina: 20 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 400-800 coperti per servizio.
- Pannello comandi resistente all'acqua con manopole di regolazione timer e velocità
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando schermo di protezione è sollevato.
- Sistema motorizzato ad ingranaggi di sollevamento ed abbassamento della vasca e illuminazione vasca.
- In dotazione:
 - vasca da 60 litri e frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio, uncino a spirale in acciaio inox.
- 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

- 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 in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Potenza: 4000 watt.
- Motore e sistema planetario con protezione sovraccarichi.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

Accessori inclusi

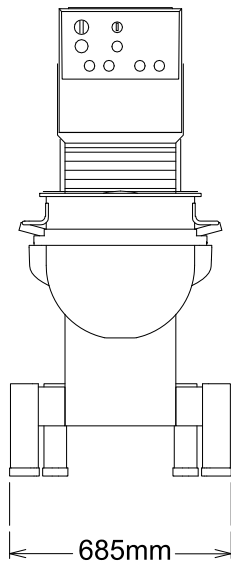
- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 60 lt PNC 650129
- 1 x Spatola per mescolatrice 60 lt PNC 653083
- 1 x Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt PNC 653084
- 1 x Frusta per mescolatrice 60 lt PNC 653086

Accessori opzionali

Approvazione: _____

- 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
- Raschiatore per vasca mescolatrice 60 lt PNC 653442
- Carrello per vasca 40/60/80 litri PNC 653585

Fronte



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-440 V/3N ph/50/60 Hz

Capacità

Prestazioni (fino a): 20 kg/ciclo

Capacità 60 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 685 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1050 mm

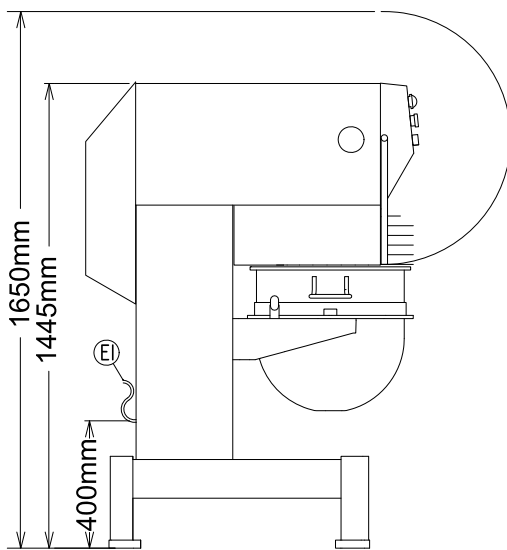
Dimensioni esterne, altezza: 1445 mm

Peso imballo: 315 kg

Farina: ISO 9001; ISO 14001 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 100 con Frusta

Lato



EI = Connessione elettrica

Alto

