Electrolux PROFESSIONAL

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 80 lt. Elettronica

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

600290 (XBE80AB3)

Mescolatrice planetaria 80 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. Carrello per vasca. Presa accessori di tipo H. Elettronica

Descrizione

Articolo N° _____

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 80 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 di sollevamento ed abbassamento della vasca. Carrello per vasca. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).
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.
- Variatore elettronico di velocità.
- Capacità max. farina: 25 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.
- Sistema motorizzato ad ingranaggi di sollevamento ed abbassamento della vasca e illuminazione vasca.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando schermo di protezione è sollevato.
- In dotazione:
  - vasca da 80 litri e frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio, uncino a spirale in acciaio inox e carrello vasca.
  - 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.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 80 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).
- Motore e sistema planetario con protezione sovraccarichi.
- Piedini regolabili in altezza.
- Potenza: 4000 watt.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 80 lt — PNC 650130
- 1 x Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 80 lt — PNC 653133
- 1 x Frusta per mescolatrice 80 lt — PNC 653134
- 1 x Spatola per mescolatrice 80 lt — PNC 653135

- 1 x Carrello per vasca 40/60/80 litri PNC 653585

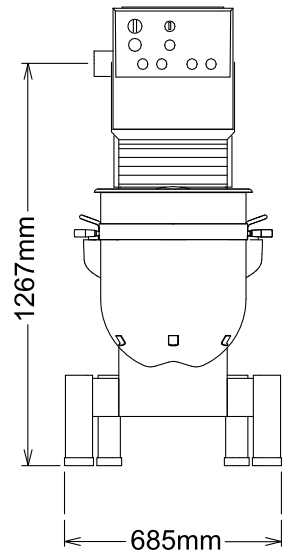
Accessori opzionali

• Vasca in inox per mescolatrice 80 lt	PNC 650130	❑
• Kit riduzione 60 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 80 lt	PNC 650131	❑
• Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 80 lt	PNC 653133	❑
• Frusta per mescolatrice 80 lt	PNC 653134	❑
• Spatola per mescolatrice 80 lt	PNC 653135	❑
• 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 80 lt	PNC 653443	❑
• 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	❑

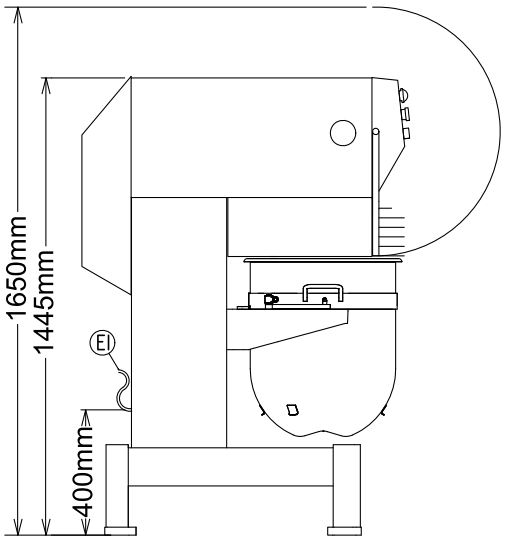
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 80 lt. Elettronica

Fronte

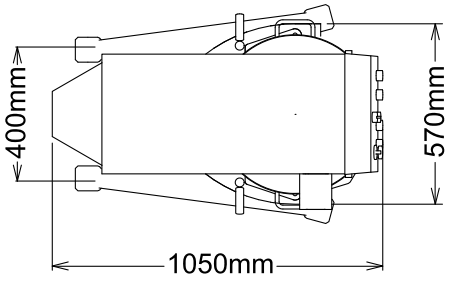


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-440 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	4 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	25 kg/ciclo
Capacità	80 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	685 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1050 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1445 mm
Peso imballo:	345 kg
Farina:	25 kg con Uncino a spirale
Chiare d'uovo:	120 con Frusta

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