Electrolux PROFESSIONAL

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Meccanica, trifase

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600231 (XBM20AXB3) Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Meccanica, trifase

Descrizione

Articolo N° _____

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in acciaio inox. Vasca da 20 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. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).
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.
- In dotazione:
  -vasca da 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
  -presa accessori (accessori non inclusi).
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, regolazione timer e display.
- Variatore meccanico di velocità.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

Costruzione

- Corpo interamente in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 20 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.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Potenza: 750 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

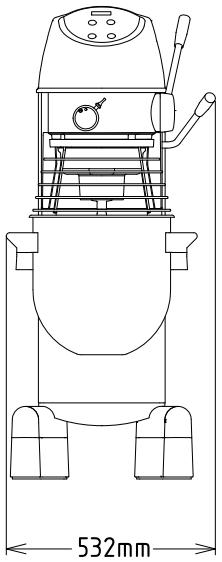
Accessori opzionali

• 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	❑
• 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	❑
• Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt	PNC 653254	❑
• Carrello a 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB).	PNC 653552	❑
• Tritacarne 70 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta.	PNC 653720	❑
• Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm.	PNC 653721	❑
• Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm.	PNC 653722	❑
• Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 4 piastre inox diam. fori 0, 3, 4.5 e 8mm.	PNC 653723	❑

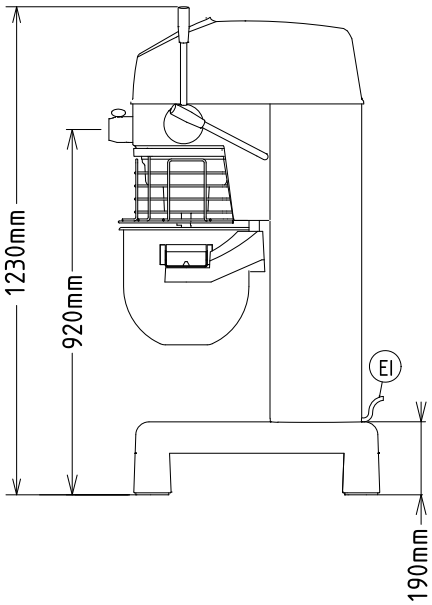
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Mescolatrice planetaria
Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Meccanica, trifase

Fronte

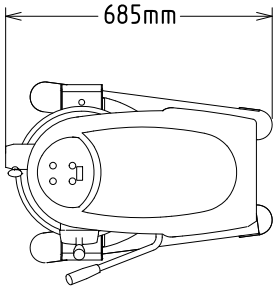


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

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:	1230 mm
Peso imballo:	111 kg
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

2026.11.18