

### Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt, INOX. Meccanica, trifase.

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



600260 (XBM30XB3)

Mescolatrice planetaria 30 lt, INOX. 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 acciaio inox. 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 interamente in acciaio inox.
- 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 PNC 650123 mescolatrice 30 lt

• 1 x Uncino a spirale per PNC 653161 mescolatrice 30 lt

 1 x Spatola per PNC 653165 mescolatrice 30 lt

• 1 x Frusta per PNC 653166 mescolatrice 30 lt

Accessori opzionali

Approvazione:





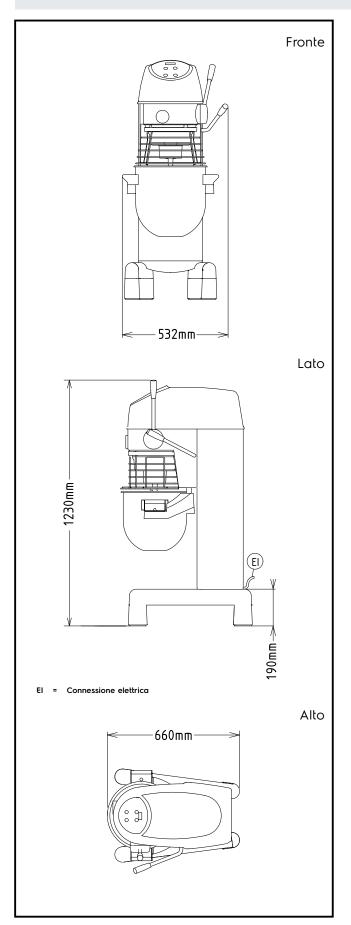
## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt, INOX. Meccanica, trifase.

•	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 It	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, INOX. Meccanica, trifase.



DIVIGIL CE UK CA

**Elettrico** 200-240/380-415 V/3 ph/50 Tensione di alimentazione: Potenza installata max: 0.75 kW 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: 110 kg

Farina: 7 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 50 con Frusta

