

## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Elettronica

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



#### 600235 (XBE20AXB)

Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Elettronica

### Descrizione

#### Articolo N°

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo e vasca da 20 litri in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 30 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 (che spegne la macchina a fine ciclo) 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. Pulsante accensione/spegnimento. Piedini regolabili per una maggiore stabilità. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).

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.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- Variatore elettronico di velocità.
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Capacità max. farina: 6 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 50-150 coperti per servizio.
- 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.
- In dotazione:
  - -vasca da 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale. -presa accessori (accessori non inclusi).
- 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
- 10 velocità, da 30 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Potenza: 900 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 PNC 650121 mescolatrice 20 lt

• 1 x Frusta per PNC 653109 mescolatrice 20 lt

• 1 x Uncino a spirale per PNC 653114 mescolatrice 20 lt

 1 x Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116

Approvazione:







## Accessori opzionali

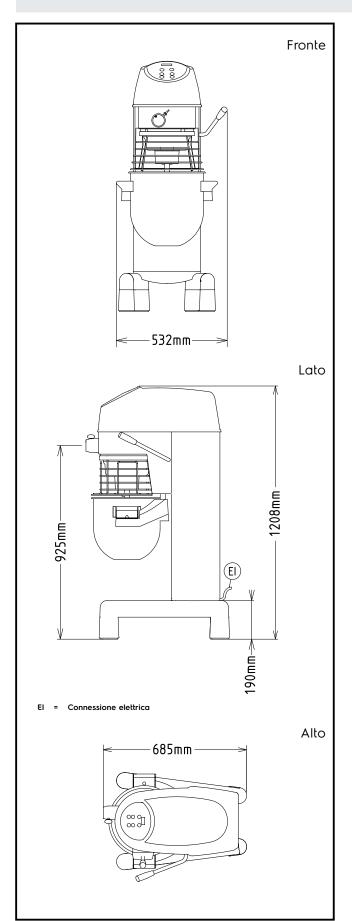
Accessori opziorian		
Vasca in inox per mescolatrice 20 lt	PNC 650121	
<ul> <li>Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 20 lt</li> </ul>	PNC 650122	
<ul> <li>Frusta per mescolatrice 20 lt</li> </ul>	PNC 653109	
• Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt	PNC 653114	
Spatola per mescolatrice 20 lt	PNC 653116	
<ul> <li>Passapurea/passatutto con attacco tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm</li> </ul>	PNC 653187	
<ul> <li>Tagliaverdura con attacco tipo H. Con espulsore (senza dischi). Trasmissione scollegabile.</li> </ul>	PNC 653225	
• Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt	PNC 653254	
<ul> <li>Telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB)</li> </ul>	PNC 653552	
<ul> <li>Tritacarne 70 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta.</li> </ul>	PNC 653720	
<ul> <li>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.</li> </ul>	PNC 653721	
<ul> <li>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.</li> </ul>	PNC 653722	
<ul> <li>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.</li> </ul>	PNC 653723	







# Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Elettronica



CE UK MINIETEK

**Elettrico** Tensione di alimentazione: 200-240 V/1N ph/50/60 Hz Potenza installata max: 1.01 kW Capacità Prestazioni (fino a): 6 kg/ciclo Capacità 20 litri Informazioni chiave Dimensioni esterne, larghezza: 532 mm Dimensioni esterne, profondità: 685 mm Dimensioni esterne, altezza: 1208 mm Peso imballo: 107 kg Peso netto (kg): 95 Farina: 6 kg con Uncino a spirale

32 con Frusta

Chiare d'uovo:

Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento, INOX. Elettronica