

Batidoras mezcladoras Planetary Mixer, 80 lt. - Electronic

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



600287 (BMXE80B3)

Batidora mezcladora 80 lt, con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, variador de velocidad con control eléctrico y dispositivo de subida y bajada de cuba. Equipada con gancho espiral en acero inoxidable, batidor y pala

Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional que ofrece funciones de amasado, mezclado y batido de todo tipo de productos alimenticios.
- Variador mecánico de velocidad con control eléctrico.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % de hidratación) 25 kg., apta para 400-800 comidas por servicio.
- Panel de control resistente al agua con mando de ajustes de temporizador y botones de ajuste de velocidad.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Sistema de engranajes motorizado con subida y bajada de la cuba e iluminación de cuba.
- Dispositivo de seguridad que hace que la máquina se pare automáticamente cuando se eleva la pantalla.
- Se suministra con:-gancho amasador en espiral de acero inoxidable, paleta en aluminio fundido, batidor y cuba de mezclado en acero inoxidable AISI 302 para 80 litros, carro y cuba.
- La pantalla de protección sólida en plástico sin BPA y la cubierta del enrejado de acero inoxidable actúan como barrera frente a las partículas de polvo o de harina perjudiciales cuando se elaboran preparaciones de panadería y pastelería.
- El sistema de detección de cuba permite que la máquina funcione solo cuando la cuba y la pantalla sólida de seguridad están correctamente posicionadas e instaladas juntas.

Construcción

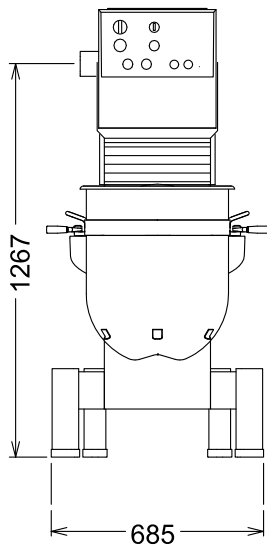
- Estructura en material anticorrosión.
- Fabricación robusta con sólida estructura de metal soldada mecánicamente.
- Cuba de acero inoxidable AISI 302, 80 litros de capacidad.
- Motor asíncrono con par de arranque potente.
- 10 velocidades de 20 a 180 rpm (movimiento planetario) para cambiar mientras la máquina está en funcionamiento, según la herramienta y la consistencia de la mezcla.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP23 en toda la máquina).
- Protección de sobrecalentado del sistema planetario y del motor.
- Movimiento planetario sobre engranajes autolubricantes, eliminando riesgos de fugas.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

accesorios incluidos

- 1 de Cuba para batidoras PNC 650130
mezcladoras 80 lt

Aprobación: _____

Alzado


Eléctrico

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Suministro de voltaje | 220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz |
| Potencia eléctrica max.: | 2.09 kW |
| Total wátios | 2.09 kW |

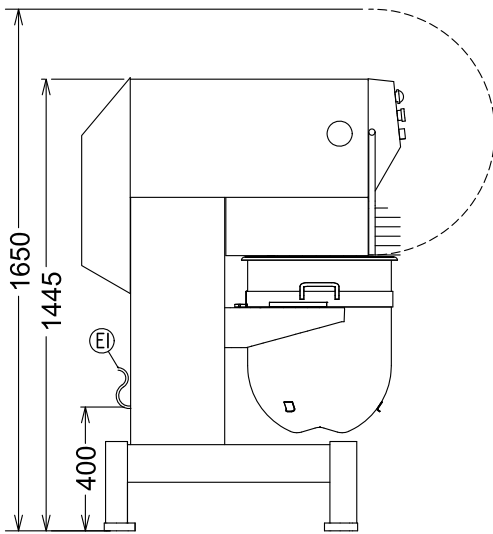
Capacidad

| | |
|----------------------|-------------|
| Rendimiento (hasta): | 25 kg/ciclo |
| Capacidad | 80 litros |

Info

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Dimensiones externas, ancho | 685 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 1030 mm |
| Dimensiones externas, alto | 1445 mm |
| Peso del paquete | 363 kg |
| Masa de harina: | 25 kg con Gancho espiral |
| Claras de huevo: | 120 con Batidor |

Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta

