

# Batidoras mezcladoras Planetary Mixer for Bakery, 20 lt. -Electronic

ARTÍCULO #		
MODELO #		
NOMBRE #		
SIS #		
AIA#		
<u> </u>		



600255 (XBBE20B)

Batidora mezcladora 20 It, con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, 3 velocidades fijas y velocidad variable electrónica. Equipada con gancho espiral, batidor, pala reforzado y rejilla de protección. Apta para prepara

## Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional diseñada para las preparaciones más exigentes e intensivas en trabajos de panadería y pastelería.
- Se suministra con:-gancho en espiral, paleta, batidor de varillas reforzado y cuba de mezclado de 20 litros.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % hidratación)
   7 kg.
- Panel de control con botones táctiles resistente al agua, con temporizador, ajustes de velocidad y pantalla.
- Velocidad de amasado: "1" o "2" con gancho.
- Velocidad de amasado: "2" con paleta.
- Velocidad de emulsionador: "3" con batidor.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Rejilla de seguridad extraíble y pivotante para facilitar la limpieza.
- La elevación y el descenso de la cuba está controlado por una palanca con bloqueo automático de la cuba mientras está en posición elevada.
- Dispositivo de seguridad que hace que la máquina se pare automáticamente cuando la cuba baja.
- 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.
- 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.

#### Construcción

- Estructura, patas y transmisión reforzadas para operaciones de uso intensivo.
- Cuba de acero inoxidable AISI 302, 20 litros de capacidad.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP23 en toda la máquina).
- 3 velocidades fijas: 40, 80 y 160 rpm.
- Potencia: 1500 vatios.
- La pantalla de seguridad sólida y la estructura de acero inoxidable son extraíbles y se pueden desmontar para su limpieza, aptas para lavavajillas.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.
- Variador de velocidad electrónico (10 velocidades, de 30 a 175 rpm).

## accesorios incluidos

- 1 de Cuba 20 lt PNC 650121
- 1 de Gancho espiral 20 PNC 653114 It

Aprobación:





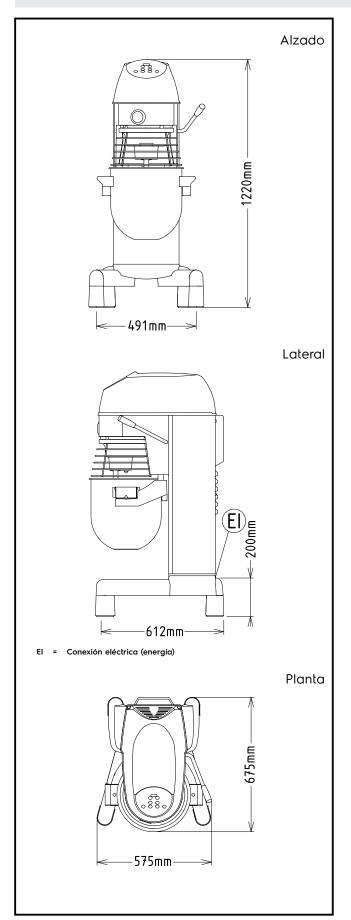
# Batidoras mezcladoras Planetary Mixer for Bakery, 20 lt. -Electronic

<ul><li>1 de Paleta 20 lt</li><li>1 de Batidor reforzado 20 lt (para uso intensivo)</li></ul>	PNC 653116 PNC 653254	
accesorios opcionales		
• Cuba 20 It	PNC 650121	
<ul> <li>Accesorio reductor 10 lt (cuba, gancho, paleta y batidor) para batidoras mezcladoras de 20 lt</li> </ul>	PNC 650122	
Batidor 20 It	PNC 653109	
• Gancho espiral 20 lt	PNC 653114	
• Paleta 20 It	PNC 653116	
<ul> <li>Batidor reforzado 20 lt (para uso intensivo)</li> </ul>	PNC 653254	
<ul> <li>Kit ruedas para batidoras mezcladoras de 20/30/40 litros</li> </ul>	PNC 653552	





# Batidoras mezcladoras Planetary Mixer for Bakery, 20 lt. -Electronic



## Eléctrico

Suministro de voltaje 200-240 V/1N ph/50/60 Hz Potencia eléctrica max.: 1.5 kW

Total watios 1.5 kW

## Capacidad

**Rendimiento (hasta):** 7 kg/ciclo **Capacidad** 20 litros

## Info

Dimensiones externas, ancho 575 mm
Dimensiones externas, fondo 675 mm
Dimensiones externas, alto 1220 mm
Peso del paquete 111 kg

Masa de harina: 7 kg con Gancho espiral

Claras de huevo: 32 con Batidor