



## Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 30 lt.

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600260 (XBM30XB3)

Batidora mezcladora 30 lt, con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, velocidad variable mecánica. Equipada con gancho espiral, batidor y pala

### Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional que proporciona todas las funciones básicas de mezclado: amasado de diferentes tipos de masa, mezclado de productos semilíquidos y emulsiones y varias salsas.
- Se suministra con:-gancho en espiral, paleta, batidor de varillas y cuba de mezclado de 30 litros.
- Panel de control con botones táctiles resistentes al agua, con ajustes de temporizador y pantalla.
- Variador mecánico de velocidad.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % de hidratación) 7 kg., apta para 100-300 comidas por servicio.
- 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 baje.
- 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 íntegra en acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable AISI 302, 30 litros de capacidad.
- Motor asincrónico con par de arranque potente.
- 8 velocidades, de 35 a 180 rpm, selección con la palanca 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).
- Potencia: 750 vatios.
- Movimiento planetario sobre engranajes autolubricantes, eliminando riesgos de fugas.
- 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.

### accesorios incluidos

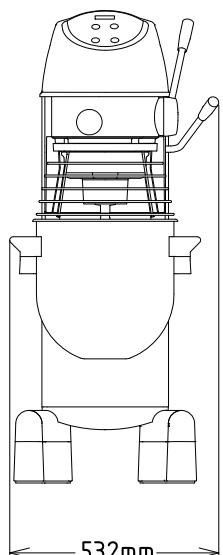
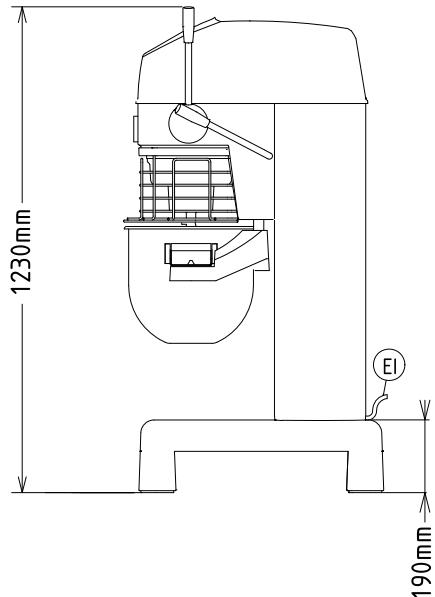
- 1 de Cuba 30 lt

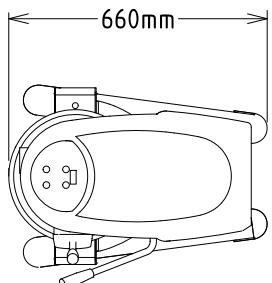
PNC 650123

Aprobación: \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**Alzado**

**Lateral**

**EI** = Conexión eléctrica (energía)

**Planta**

**Eléctrico**

**Suministro de voltaje** 200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz  
**Potencia eléctrica max.:** 0.75 kW  
**Total vatios** 0.75 kW

**Capacidad**

**Rendimiento (hasta):** 7 kg/ciclo  
**Capacidad** 30 litros

**Info**

**Dimensiones externas, ancho** 532 mm  
**Dimensiones externas, fondo** 685 mm  
**Dimensiones externas, alto** 1230 mm  
**Peso del paquete** 110 kg  
**Masa de harina:** 7 kg con Gancho espiral  
**Claras de huevo:** 50 con Batidor