Electrolux PROFESSIONAL

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 resistente 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 baja.
- 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 asíncrono 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.

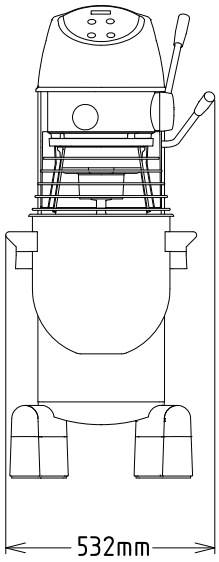
accesorios incluidos

- 1 de Cuba 30 lt PNC 650123

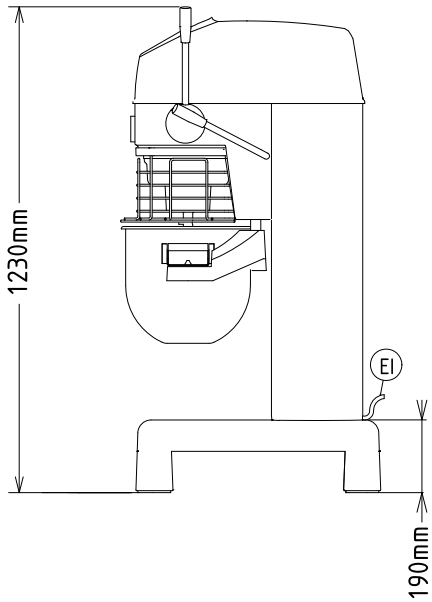
Aprobación:

Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 30 lt.

Alzado

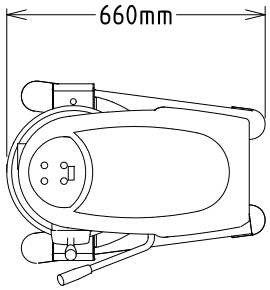


Lateral



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 watios	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

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26