

## Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 60 lt. - Electronic

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600284 (XBE60X3B)

Batidora-mezcladora acero inox 60 lt, con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, variador electrónico de velocidad con movimiento de la cuba motorizado y temporizador. Cuba iluminada. Equipada con gancho espiral en acer

### Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional que ofrece funciones de amasado, mezclado y batido de todo tipo de productos alimenticios.
- Variador de velocidad electrónico.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % de hidratación) 20 kg., apta para 400-800 comidas por servicio.
- Panel de control resistente al agua con temporizador y mando de ajustes de velocidad.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Dispositivo de seguridad que hace que la máquina se pare automáticamente cuando se eleva la pantalla.
- Sistema de engranajes motorizado que activa la elevación y descenso de la cuba y su iluminación.
- Se suministra con:-gancho en espiral de acero inoxidable, paleta en aluminio fundido, batidor en acero inoxidable AISI 302 y cuba de 60 litros.
- 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, 60 litros de capacidad.
- Motor asíncrono con par de arranque potente.
- 10 velocidades de 20 a 180 rpm (movimiento planetario), que se ajustan a la herramienta seleccionada y consistencia de las texturas.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP23 en toda la máquina).
- Patas con altura regulable.
- Potencia: 4000 vatios.
- Protección de sobrecalentado del sistema planetario y del motor.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

### accesorios incluidos

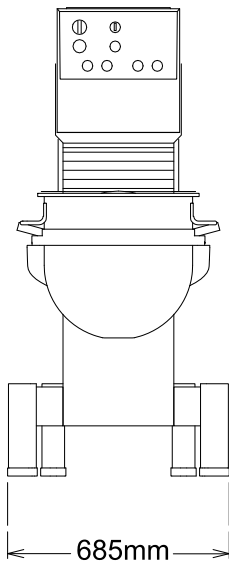
- 1 de Cuba 60 lt PNC 650129
- 1 de Paleta 60 lt PNC 653083 adicional
- 1 de Gancho espiral en PNC 653084 acero inoxidable (AISI 303) para batidoras mezcladoras de 60 lt
- 1 de Batidor 60 lt PNC 653086 adicional

Aprobación: \_\_\_\_\_

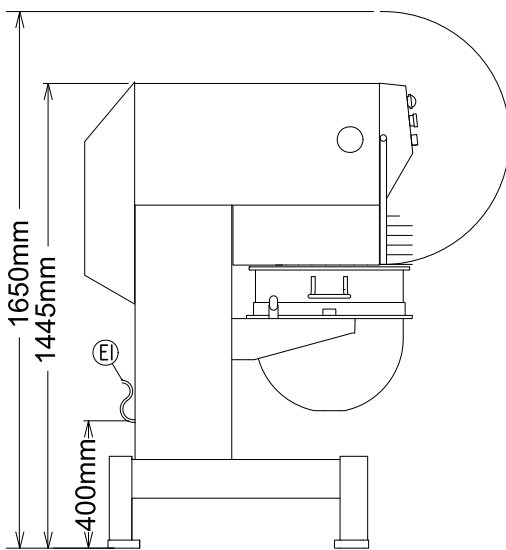
**accesorios opcionales**

- Accesorio reductor 40 lt (cuba, gancho, paleta y batidor) para batidoras mezcladoras de 80 lt PNC 650127
- Cuba 60 lt PNC 650129
- Paleta 60 lt adicional PNC 653083
- Gancho espiral en acero inoxidable (AISI 303) para batidoras mezcladoras de 60 lt PNC 653084
- Batidor 60 lt adicional PNC 653086
- Batidor reforzado 60 lt adicional (para uso intensivo) PNC 653097
- Rascador de cuba 60 lt. PNC 653442
- Carro cuba para batidora mezcladora 40/60/80 lt PNC 653585

Alzado

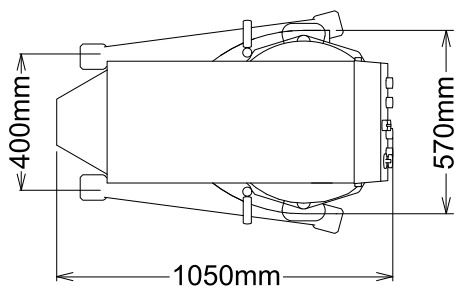


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta


**Eléctrico**
**Suministro de voltaje**  
 600284 (XBE60X3B)

380-440 V/3N ph/50/60 Hz

**Capacidad**
**Rendimiento (hasta):**  
**Capacidad**

ISO 9001; ISO 14001 kg/ciclo

60 litros

**Info**
**Dimensiones externas, ancho** 685 mm

**Dimensiones externas, fondo** 1050 mm

**Dimensiones externas, alto** 1445 mm

**Peso del paquete** 324 kg

**Masa de harina:** ISO 9001; ISO 14001 kg con Gancho espiral

**Claras de huevo:** 100 con Batidor