

## Visp- & Blandningsmaskin 60 l visp- och blandningsmaskin med hjälpmaskinsuttag

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



600283 (XBE60A3B)

Visp- och blandningsmaskin, 60L för bageri. Med variabel hastighet, motorförsedd höj- och sänkbar kittel och hjälpmaskinsuttag. Levereras med visp, spade och rostfri degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

### Kort specifikation

Pos. \_\_\_\_\_

XBE60 är en professionell visp- & blandningsmaskin med säkerhetsanordning som förhindrar att maskinen startar om inte kitteln är rätt placerad. Försedd med timer, motordriven höj- och sänkbar kittel. Levereras med krok, spade, visp och BPA-fri skyddskåpa. Modeller med hjälpmaskinsuttag. Kapacitet på 20 kg mjöl. (+60%vätska)

### Huvudfunktioner

- Professionell elvisp för knådning, mixning och vispning av alla sorters matprodukter.
- Elektronisk hastighetsvariator.
- Maxkapacitet (mjöl, +60 % vätska) 20 kg, för 400-800 måltider per omgång.
- Vattentät kontrollpanel med timer och hastighetsinställningsvred.
- Avtagbart skyddsgaller i rostfritt stål, försett med avtagbar påfyllnadsrännna.
- Säkerhetsmekanism stänger automatiskt av maskinen när skärmen lyfts.
- Motorsystem med växlar styr höjning och sänkning av skålen samt belysningen.
- Levereras med:-degkrok i rostfritt stål, spade i gjutet aluminium, visp och skål för 60 l i rostfritt stål (302 AISI).-Hjälputtag (tillbehör ingår inte).
- BPA-fri skärm.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.

### Konstruktion

- Stabil konstruktion med mekaniskt svetsad stark metallram.
- Skål i rostfritt stål (302 AISI) - 60 l kapacitet.
- Asynkron motor med högt vridmoment vid start.
- 10 hastigheter från 20 till 180 v/m (planet rörelse), för att justera valt verktyg och blandningshårdhet.
- stänksäkert planet rörelsesystem (IP55 elektriska kontroller, IP23 hela maskinen).
- Fötterna kan justeras i höjled.
- Effekt: 4000 W.
- Överbelastningsskyddat planetsystem och -motor.
- Justerbara fötter för stabilitet.

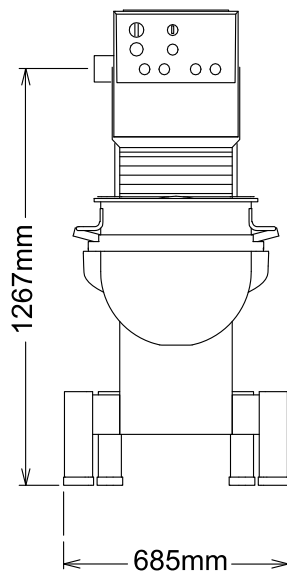
**Medföljande tillbehör**

- 1 av Kittel till 60 l blandningsmaskin PNC 650129
- 1 av Spade för 60 l blandningsmaskin PNC 653083
- 1 av Degkrok för 60 l blandningsmaskin PNC 653084
- 1 av Visp för 60 l blandningsmaskin PNC 653086

**Övriga Tillbehör**

- Verktygssats till 60 & 80 l visp & blandningsmaskin inkl. 40 l kittel, visp, degkrok och spade. PNC 650127
- Kittel till 60 l blandningsmaskin PNC 650129
- Spade för 60 l blandningsmaskin PNC 653083
- Degkrok för 60 l blandningsmaskin PNC 653084
- Visp för 60 l blandningsmaskin PNC 653086
- Förstärkt visp för 60 l visp- & blandningsmaskin PNC 653097
- - NOT TRANSLATED - PNC 653187
- Grönsaksskärare PNC 653225
- Skrapa för kitteln till 60 L visp- & blandningsmaskin PNC 653442
- Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner PNC 653585
- Köttkvarn 82mm fäste, aluminium, inkl. bricka och stöt. H - fäste för kombination med köttkvarns set. PNC 653724
- Köttkvarnsset 82mm, H-fäste, rfr, enterprise med tre hålskivor 4,5mm, 6mm & 8mm. Kombinerar med fäste 653724. PNC 653725
- - NOT TRANSLATED - PNC 653726
- Köttkvarnsset ½ unger rostfri, 82mm, inkl. knivar och fyra st hålskivor 0,3-4,5 mm och 8 mm). PNC 653727

Front


**Elektricitet**

Spänning: 380-440 V/3N ph/50/60 Hz

**Kapacitet**

Kapacitet (upp till): 20 kg/Cykel

Kapacitet: 60 Litre

**Viktig information**

Används ej som  
 installationshandling. Begär  
 separat  
 installationsanvisning.

Ytermått, bredd 685 mm

Ytermått, djup 1050 mm

Ytermått, höjd 1445 mm

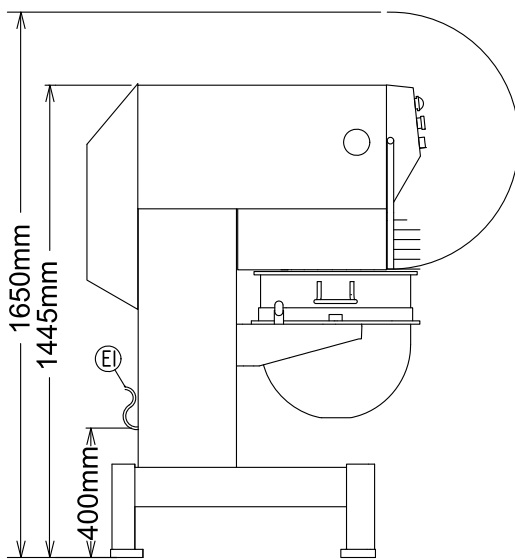
Fraktvikt: 326 kg

Nettovikt: 300

Kallvattensmet ISO 9001; ISO 14001 kg med  
 degkrok

Max antal äggvitor: 100 med visp

Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp

