

Visp- & Blandningsmaskin 60 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____


600282 (XBE603B)

Visp- och blandningsmaskin, 60L för bageri. Med variabel hastighet, motorförsedd höj- och sänkbar kittel och utan 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%väska)

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 påfyllnadsränna.
- 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, paddel i gjutet aluminium, visp och skål för 60 l i rostfritt stål (302 AISI).
- 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).
- 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 |

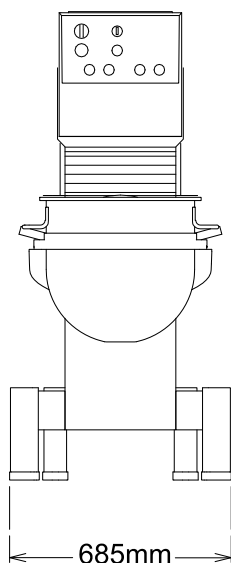
Övriga Tillbehör

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • 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 ☐ |

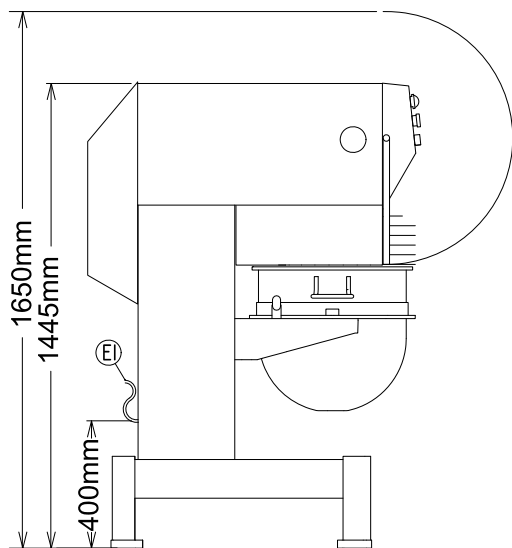
- Visp för 60 l blandningsmaskin PNC 653086 ☐
- Förstärkt visp för 60 l visp- & blandningsmaskin PNC 653097 ☐
- Skrapa för kitteln till 60 L visp- & blandningsmaskin PNC 653442 ☐
- Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner PNC 653585 ☐

Visp- & Blandningsmaskin 60 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag

Front

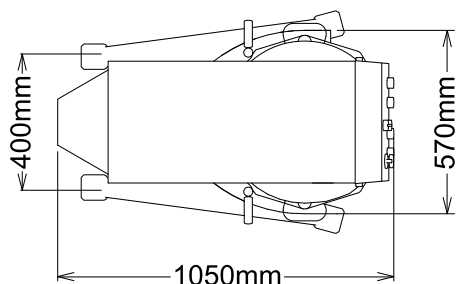


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



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.

Yttermått, bredd 685 mm

Yttermått, djup 1050 mm

Yttermått, höjd 1445 mm

Fraktvikt: 315 kg

Kallvattensmet ISO 9001; ISO 14001 kg med
degkrok

Max antal äggvitor: 100 med visp